



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<https://www.closeup-archivio.it/un-drink-un-film-elizabeth-taylor-e-il-profumo-di-cleopatra>

Un Drink, Un Film: Elizabeth Taylor e il profumo di Cleopatra

- NEWS -



Date de mise en ligne : martedì 9 aprile 2019

Close-Up.it - storie della visione

Dopo l'[amarcord di Tornatore](#), torniamo proprio indietro nel tempo, nel 1963, grazie all'epico peplum-che-non-è-un-peplum, *Cleopatra*. Un film mastodontico che fece fallire la **20th Century Fox**, basti pensare alle riprese londinesi e a Ischia Ponte, ai 65 cambi di abito di **Elizabeth Taylor** (tra cui uno d'oro realizzato a mano a 24 carati). Quattro **Premi Oscar**, per un film che si ricorda soprattutto grazie a una super seducente Taylor, che emana sensualità ad ogni sguardo e movimento. Il nostro barman piemontese **Jonathan Bergamasco**, già finalista lo scorso anno al **Premio Strega Mixology**, crea un drink, grazie a Vermouth e Gin toscano, che ci fa anche sentire il profumo di Cleopatra!

DRINK: EAU DE SAFFRON

(ispirato al film "*Cleopatra*", di Joseph L. Mankiewicz, 1963)

BARMAN: Jonathan Bergamasco

INGREDIENTI:

4 cl Vermouth Rosso Oscar 697

2 cl gin Ginepraio

4 cl acqua di rose e zafferano Saffy

2 dash boker's bitter

Bicchiere: coppa Martini

Garnish: zest di arancia

PREPARAZIONE:

Con la tecnica dello *stir&strain*, versare tutti gli ingredienti in un mixing glass, aggiungere ghiaccio e miscelare fino al raggiungimento della migliore diluizione e raffreddamento desiderato, quindi filtrare in una coppa Martini precedentemente raffreddata. Questa è una ricetta che si può preparare prima e conservare in frigo e che può essere servita direttamente in un calice oppure **on the rocks**.

ISPIRAZIONE:

Drink ispirato al film sulla **Regina d'Egitto**, Cleopatra, che, come racconta la storia, si lega all'Italia sposando Giulio Cesare. Nell'antico Egitto si usava bere vino fortificato e aromatizzato, soprattutto con fiori e spezie. Ho immaginato di creare il cocktail per il **matrimonio di Cleopatra e Giulio Cesare** utilizzando del vino importato dall'Italia dal Re di Roma (rappresentato dal **Vermouth Rosso Oscar 697**), unito a spezie e fiori tipici del nord Africa come lo zafferano (coltivato su gran parte del territorio) e rose (famosa la loro acqua) utilizzati dagli egiziani sia nell'alimentazione che nella cosmesi. Nasce così "*Eau de Saffron*" un drink deciso, elegante, dolce e profumato proprio come era, appunto, **Cleopatra**.