



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<https://www.closeup-archivio.it/nuovo-articolo,14173>

Un Drink, Un Film: Jack Sparrow e il grog al rum e vermouth

- NEWS -



Date de mise en ligne : lunedì 15 aprile 2019

Close-Up.it - storie della visione

Una rubrica al passo con il tempo...i freddi post-invernali stanno finendo, arrivano i primi caldi e ne approfittiamo per iniziare a bere di conseguenza... Si approda sui lidi del **capitano Jack Sparrow** e del suo *guyliner* sotto gli occhi. La proposta è un aperitivo fresco ed esotico, proprio come il frizzante capitano nella sua terza avventura sulla **Perla Nera**. Quando rivedrete il film, cercate un certo **Keith Richards**, sorseggiando questo grog preparato per voi con rum, tè nero, vermouth e mango, dalla barmanager **Valentina Bianco**, che vi delizierà nella stupenda cornice del **Monte Bianco**, dove il ghiaccio ancora non manca.

DRINK: SPARROW GROG

(ispirato al film "*Pirati dei Caraibi - Ai confini del mondo*", di Gore Verbinski, 2007)

BARLADY: Valentina Bianco, barmanager del Cocktail Bar *La Bouche* di Courmayeur (Aosta)

INGREDIENTI:

6 cl Rum Don Papa

2,5 cl infusione di tè nero olong in Vermouth Rosso Oscar 697

8 cl succo di mango

2,5 cl sciroppo di zucchero moscovado e lime

Top di Franciacorta La Montina Brut

Bicchiere: tazza grande

Garnish: mango disidratato e lime caramellizzato al moscovado

PREPARAZIONE:

Con la tecnica dello *shake&strain*, versare tutti gli ingredienti - tranne **La Montina** - nello shaker e shakerare con tanto ghiaccio. Filtrare in una tazza grande. Per l'infusione, versare il **tè nero olong** nel **Vermouth Rosso Oscar 697** per almeno 12 ore e filtrare bene. Per preparare lo sciroppo di zucchero moscovado e lime, sciogliere lo zucchero nel succo di lime fino ad ebollizione 1 a 1. Decorare con mango disidratato e lime caramellizzato al moscovado.

ISPIRAZIONE:

Il drink interpreta la personalità del famoso **capitano Jack Sparrow**, che creava la propria riserva personale di grog. Trovandosi nel sud est asiatico, il **rum Don Papa** farà da padrone, speziato dai toni dolci del **Vermouth Oscar 697**, rubato da una nave spagnola, insieme al prezioso **tè nero olong** e **vino italiano**. Il succo dei frutti tropicali - lime e mango - uniti allo zucchero del rum filippino rendono questo **grog** il suo tesoro più prezioso.