



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<https://www.closeup-archivio.it/un-drink-un-film-lo-chiamavano-jeeg-robot-dal-cinema-alla-forma-alcolica>

Un Drink, Un Film: 'Lo chiamavano Jeeg Robot' dal cinema alla forma alcolica

- NEWS -



Date de mise en ligne : venerdì 19 aprile 2019

Close-Up.it - storie della visione

E dopo il [Marchese del Grillo](#), rimaniamo a Roma, con uno dei film italiani più innovativi, freschi, grintosi del decennio. Definito *'un trionfo di puro cinema'*, osannato da critica e pubblico, parliamo dell'opera prima di **Gabriele Mainetti** (con cortometraggi geniali all'attivo come *Basette* e *Tiger Boy*) con oltre 5 milioni di euro di incassi e una stiletta di premi, dai David di Donatello, ai Nastri d'Argento, passando per Globo d'Oro, Ciak d'Oro e premi vari in festival di tutto il mondo. **Lo chiamavano Jeeg Robot** è stato uno dei fenomeni incontrastati del 2016 e oltre, regalando a **Mainetti** una vetrina importantissima e una attesa spasmodica per il nuovo, attesissimo **Freaks Out**. Sappiamo che Mainetti ha letto e apprezzato questa ricetta che vi proponiamo e sappiamo che appena sarà nei pressi dei lidi leccesi del mitico cocktail bar *quanto basta*, lo assaggerà. Frutto dell'estro e della cinefilia di **Giovanni Maffeo**, qui si miscela il gin italiano VII Hills con il Liquore Strega dall'inconfondibile colore giallo dello zafferano, il vin cotto e la Gosling Ginger Beer. Assolutamente da provare, pensando a **Enzo Ceccotti** e la sua Alessia, al **derby Roma-Lazio**, ma soprattutto al mefistofelico **Fabio Cannizzaro**, detto *Lo Zingaro*.

DRINK: **LO ZINGARO**

(ispirato al film "[Lo chiamavano Jeeg Robot](#)", di Gabriele Mainetti, 2016)

BARMAN: Giovanni Maffeo del *quanto basta* di Lecce

INGREDIENTI:

4 cl VII Hills Italian Dry Gin

2 cl Liquore Strega

1,5 cl aceto di vin cotto

1 cl succo di lime fresco

3 dash bitter al sedano

Gosling Ginger beer

Garnish: uno spicchio di lime

Bicchiere: Tumbler alto

PREPARAZIONE:

Con la tecnica dello *shake&strain*, versare tutti gli ingredienti esclusa la ginger beer all'interno dello shaker, shakerare con forza. Filtrare il tutto all'interno di un bicchiere tumbler alto raffreddato. Colmare il bicchiere di ghiaccio e aggiungere la Gosling Ginger Beer. Guarnire con uno spicchio di lime.

ISPIRAZIONE:

L'ispirazione viene dall'antagonista-rivelazione del film, da cui deriva il nome del drink, "*Lo zingaro*", il "*bastardo sofferente*". L'uso del romano **VII Hills Italian Dry Gin** è dovuto al fatto che la storia è ambientata tra i Sette Colli romani. Legandolo al **Liquore Strega**, *evergreen* come la musica in testa al personaggio. Al posto del cordial lime, l'**aceto di vin cotto** (la parola 'cotto' stessa riporta a una scena del film). Quindi il bitter al sedano, ad esaltare una delle botaniche principali del **VII Hills Italian Dry Gin**, per poi chiudere con la **Gosling Ginger Beer** e uno **spicchio di lime**. Un drink fresco, come la ventata d'aria portata dal film nel panorama italiano.