



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<https://www.closeup-archivio.it/un-drink-un-film-the-irishman-al-sapor-di-whisky-e-bourbon>

Un Drink, Un Film: The Irishman al sapor di whisky e bourbon

- NEWS -



data di pubblicazione : martedì 17 marzo 2020

Close-Up.it - storie della visione

Sul web si sprecano chef che spiegano ricette che tutti possono rifare a casa in tempi duri di **quarantena** a casa. Noi vi consigliamo dei **drink ispirati a film**, che si possono preparare con ingredienti acquistabili online, sempre bevendo responsabilmente e sempre con un tocco cinefilo! Una serie di drink dei **migliori bartender italiani**, ricordando sempre la nostra ospitalità, imbattibile, tornerà dopo l'emergenza, acciaccata come tutti i lavori, ma sempre ospitalità del massimo livello. Oggi una ricetta firmata da **Stefano Santucci**, *head barman* dell'**Hotel Hassler**, il prestigioso e storico hotel della Capitale, che vi trovate dopo aver percorso la scalinata di **Trinità dei Monti**, tenendo la destra.

L'ispirazione del drink arriva dall'ultimo lavoro di **Martin Scorsese**, ingiustamente dimenticato dagli ultimi **Premi Oscar**, prima approdato al cinema e quindi sulla piattaforma di **Netflix**. Tutti gli ingredienti sono scelti in base alla nazionalità dei personaggi: **Robert De Niro**, che nel film impersona Frank Sheeran, detto *L'Irlandese* è raccontato dall'unico whiskey irlandese torbato, il **Connemara**; **Joe Pesci**, che impersona Russell Bufalino, capo di una famiglia mafiosa italiana, è l'Amaretto di Saronno, mentre **Al Pacino** - Jimmy Hoffa, è l'americano che ha legami con la mafia ed è 'per forza' il [bourbon Maker's Mark](#). Nel film sono diverse sono le scene dove si beve **whisky** e di conseguenza sono stati scelti ingredienti forti, decisi e carismatici, proprio come i tre protagonisti.

DRINK: THE IRISHMAN

(ispirato al film "*The Irishman*", di Martin Scorsese, 2019)

BARMAN: Stefano Santucci, head barman dell'Hotel Hassler di Roma

INGREDIENTI:

2 cl Maker's Mark bourbon
2 cl Connemara Peated Single Malt whiskey
2 cl Amaretto di Saronno

Bicchiere: Old Fashioned

Garnish: scorza di limone, cannella e amarena

PREPARAZIONE:

Riempire di ghiaccio un *mixing glass* fino a tre quarti della sua capacità per raffreddarne le pareti, successivamente scolare l'acqua in eccesso. Versare i tre gli ingredienti, miscelarli con un *bar spoon* e quindi, versare il contenuto con uno *strainer* per trattenere il ghiaccio nel bicchiere *Old Fashioned* con ghiaccio. Infine, decorare con una lunga striscia di buccia di limone, un'amarena e rametti di cannella.