



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<https://www.closeup-archivio.it/nuovo-articolo,14943>

Un Drink, Un Film: RocknRolla e le contraddizioni della vita in un bicchiere

- NEWS -



Date de mise en ligne : mercoledì 18 marzo 2020

Close-Up.it - storie della visione

Tempo di **quarantena**, tempo di film sul divano. Vi segnaliamo la proiezione sul canale **Premium Cinema**, **domani, giovedì 19 marzo** alle ore 1:05, del fantastico e sottovalutato *RocknRolla*, firmato **Guy Ritchie**, *action crime movie* dal solito, tagliente, umorismo del regista inglese. Per gustarvelo al meglio, *Close-Up* vi regala la ricetta di un drink da poter assaporare durante la proiezione, sempre bevendo responsabilmente, grazie a **Vasyl Voloshchuk**, junior bartender di *Zuma* a **Roma**, proprio sopra **Palazzo Fendi**.

Il barman ucraino per il drink *OneTwo* trae ispirazione dal film, nella sua nuda e cruda realtà e ne cattura l'essenza, legandosi nello specifico al personaggio Johnny Quid - interpretato da **Toby Kebbell** - e a un breve monologo in cui esamina le contraddizioni della vita, del Bene e del Male, e di come queste siano strettamente legate e, a volte, mascherate le une dalle altre. Il drink rispecchia proprio queste contraddizioni nella scelta del **whisky giapponese Suntory Toki** con un taglio di **rum Gosling's Black Seal**, con le gocce di bitter, amare, come sa essere la vita, con lo zucchero al tabacco, dolce, come sa essere la vita. Citando proprio Johnny Quid, "*Ciò che inizia amaro finisce dolce e ciò che inizia dolce finisce amaro*"...

DRINK: ONETWO

(ispirato al film '*RocknRolla*', di Guy Ritchie, 2008)

BARMAN: Vasyl Voloshchuk, junior bartender di *Zuma* a Roma

INGREDIENTI:

2,5 cl Suntory Whisky Toki

2,5 cl Gosling's Black Seal Rum

1 cl sciroppo al tabacco

2 gocce di Angostura Bitter

Bicchiere: Japanese Old Fashioned

Garnish: rim di carbone dolce

PREPARAZIONE:

Raffreddare il bicchiere con ghiaccio, quindi versare in un *mixing glass* tutti gli ingredienti, riempire con il ghiaccio, mescolare il drink e filtrare il contenuto nel bicchiere di servizio.