Extrait du Close-Up.it - storie della visione

https://www.closeup-archivio.it/un-drink-un-film-il-rum-filippino-e-l-avvocato-del-diavolo

Un Drink, Un Film: il rum filippino e l'Avvocato del Diavolo

- NEWS -

Date de mise en ligne : venerdì 20 marzo 2020

Close-Up.it - storie della visione

Serata sdraiati sul divano davanti alla tv dopo un pomeriggio seduti di fronte alla tv e dopo una mattinata in piedi guardando la tv? Per alcuni questa quarantena può voler significare recuperare film dell'annata passata, classici intramontabili e tutta una *sezione di mezzo* fatta di infiniti titoli. Noi ogni giorno vi consigliamo un film e un drink da abbinare ad esso, realizzato da un eccezionale bartender italiano. Un consiglio: bere moderatamente fa gustare maggiormente!

Il film di oggi è "*L'Avvocato del Diavolo*", di **Taylor Hackford**, annata 1997, un dramma a tinte horror con un - naturalmente - mefistofelico **Al Pacino** in stato di grazia e **Keanu Reeves** e **Charlize Theron** meravigliosi. La chicca del film, oltre al *Paint it Black* finale di *rollingstoniana* memoria, è il fatto che alcune scene del film sono state girate nell'appartamento personale di **Donald Trump**, ma lasciamo perdere commenti a riguardo.

L'ispirazione di Marco Riccetti, head bartender dell'*Inside Restaurant & Cocktail Bar* di Torino, nasce dal concetto della tentazione dell'inganno, presente nel film: tutta la vicenda e la narrazione si evolvono in modo fluido e calcolato, a quanto sembra. Fino ad arrivare al momento in cui il **Diavolo** svela le proprie carte al suo avvocato, nonchè suo figlio. Facendogli capire le sue intenzioni, l'avvocato si appella al **libero arbitrio** per ribaltare la situazione. Quindi si scopre che era tutto un "Sogno", ma che in realtà si tramuta nuovamente in un volere orchestrato dal Diavolo per ottenere ciò che vuole. Il **concetto dell'inganno** è quindi alla base di questo drink, un *twist* su un grande classico, come il *Sazerac*. Questo viene servito in un bicchiere senza ghiaccio, facendolo sembrare un classico bicchiere di whiskey, ma che in realtà non è. E con lo stesso principio il drink gioca con l'inganno di un rum invecchiato, in questo caso il **rum filippino Don Papa**, distribuito in Italia da **Rinaldi 1957**. Il tutto unito al gusto dolce e ammaliante della vanillina, alla parte tentatrice del liquore alla mela, al retrogusto amaro del bitter aromatico, e alla speziatura e piccantezza del tabasco. Tutte caratteristiche dello stile ammaliante e pungente del Diavolo, che fa leva sull'Ego dell'avvocato, puntando alla sua superbia, uno dei **Sette Vizi Capitali**.

DRINK: ***THE DEVIL'S ADVOCATE***
(ispirato al film "*L'Avvocato del Diavolo*", di Taylor Hackford, 1997)

BARMAN: Marco Riccetti, head bartender dell'*Inside Restaurant & Cocktail Bar* di Torino

INGREDIENTI:
4.5 cl rum Don Papa
2.5 cl liquore alla mela
3 dashes Peychaud's Bitters
3 drop tabasco
1cl sugar syrup

Bicchiere: vintage Old Fashioned
Garnish: mela essiccata, peperoncino e ciuffo di menta

PREPARAZIONE:
Con la tecnica dello *Stir&Strain*, versare il tutto nel bicchiere vintage, Old Fashioned (Stile Sazerac) e aggiungere come guarnizione mela essiccata, peperoncino e un ciuffo di menta.

Copyright © Close-Up.it - storie della visione