Extrait du Close-Up.it - storie della visione

https://www.closeup-archivio.it/un-drink-un-film-balto-e-la-sua-impresa-al-sapor-di-brandy-e-amaro-italiani

Un Drink, Un Film: Balto e la sua impresa al sapor di brandy e amaro italiani

- NEWS -

Date de mise en ligne : giovedì 2 aprile 2020

Close-Up.it - storie della visione

Visto il periodo certamente non facile, con questo drink il barman **Alessio Ciucci** racconta e omaggia le persone che, con coraggio, affrontano tutte le difficoltà a testa alta, con le maniche rimboccate. Proprio come **Balto**, il cane-lupo orfano protagonista del film d'animazione prodotto dalla **Amblimation**, dall'animo generoso, coraggioso, gentile e altruista.

Il drink proposto per gustare il film - sempre bevendo con moderazione - è una variante del classico "*Penicillin*', che presenta parti agrumate dolci acide, una parte balsamica e contrasti che rappresentano sogni, paure, speranze e dolori racchiusi nella storia di un viaggio di un eroe che ha salvato diverse decine di persone; un viaggio pieno di speranza, paura, ansia e voglia di superare ogni ostacolo. Il tutto con due **prodotti italiani di eccellenza**, distribuiti da **Rinaldi 1957**: l'**Historiae Brandy Portegnac Pilzer** prodotto in Val di Cembra e invecchiato 13 anni e l'**Amaro Venti**, l'unico amaro realizzato solamente con venti botaniche raccolte in Italia, ciascuna ispirata da una delle 20 regioni italiane.

DRINK: *BALTO'S RUN*
(ispirato al film "*Balto*", di Simon Wells, 1995)

BARMAN: Alessio Ciucci, bartender del *Borgo La Chiaracia Resort & SPA*, di Castel Giorgio (Terni)

INGREDIENTI:
5 cl Historiae Brandy Portegnac Pilzer
1 cl Amaro Venti
3 cl succo di limone
3 cl succo di arancia
4 cl miele di eucalipto diluito (5:1)
1 pezzo zenzero
1 goccia tabasco
mezzo bar spoon curcuma
profumo al pino mugo

Bicchiere: Cortina da 16 cl.
Garnish: scorza di limone e scorza d'arancia tenute alle due estremità, che si toccano in fondo al bicchiere

PREPARAZIONE: Diluire il miele con acqua calda in proporzione 5 (miele) a 1 (acqua) e poi raffreddarlo. Con la tecnica dello shake and strain, versare tutti gli ingredienti con del ghiaccio nel *Boston Shaker* e agitare. Filtrare il tutto e versarlo in un sifone *Twist'n Sparkle* per la soda con una cartuccia di CO_2. Appena ultimato il processo, versare nel bicchiere Cortina da 16 cl.

Copyright © Close-Up.it - storie della visione