



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<https://www.closeup-archivio.it/nuovo-articolo,15027>

Un Drink, Un Film: l'Operazione San Gennaro da bere

- NEWS -



Date de mise en ligne : lunedì 18 maggio 2020

Close-Up.it - storie della visione

Con la chiusura della quarantena da Coronavirus non si interrompono i nostri consigli per drink da fare a casa in totale sicurezza e ispirati da un film....sempre bevendo con responsabilità!

Da sempre crocevia di culture ed espressione massima della dicotomia tra sacro e profano, la **città di Napoli** è una delle più affascinanti al mondo per **Lucio D'Orsi**, general manager del *Majestic Palace Hotel* di Sorrento e, al suo interno, bar manager del *Dry Martini* e restaurant manager del *Don Geppi Restaurant*. I suoi misteri e il suo famosissimo **Tesoro di San Gennaro** sono stati fonte d'ispirazione per il drink, anche attraverso il ricordo di un film visto da bambino, *'Operazione San Gennaro'*. L'incontro tra due americani, Jack e Maggy, che nel drink sono rappresentati dal **bourbon Maker's Mark**, distribuito in Italia da **Stock Spirits**, e una banda di onesti, attempati e improvvisati ladri - la miscela di caffè e il **Liquore Strega al caffè** - che tentano di rubare il famoso tesoro, cioè i chicchi dorati di caffè. Quest'incontro si trasforma in uno spaccato di un'epoca in cui l'influenza americana si 'fondeva' con la nostra millenaria cultura e da qui l'unione del bourbon con il caffè, spirito forte e amaro dei napoletani, e con il cioccolato e la vaniglia, che rappresentano la loro dolcezza e tenacia.

NOME DRINK: TESORO E MIRACOLI

(ispirato al film *'Operazione San Gennaro'*, di Dino Risi, 1966)

BARTENDER: **Lucio D'Orsi**, general manager del *Majestic Palace Hotel* di Sorrento e, al suo interno, bar manager del *Dry Martini* e restaurant manager del *Don Geppi Restaurant*

INGREDIENTI:

4 cl Maker's Mark bourbon
2 cl Liquore Strega al caffè Kimbo
3 cl liquore al cioccolato
3 cl caffè espresso
1 cl sciroppo di vaniglia
3 drops Droplets by Javier de las Muelas Green Cardamom

Bicchiere: Coppa Martini

Garnish: chicchi di caffè ricoperti di cioccolato dorato

PREPARAZIONE:

Con la tecnica dello shake and double strain, dopo aver preparato e lasciato raffreddare un buon espresso napoletano, versare tutti gli ingredienti in uno shaker, aggiungere del ghiaccio e agitare energicamente. Versare in una doppia coppa Martini, dopo averlo filtrato, utilizzando un colino a maglia stretta. Decorare con i chicchi di caffè ricoperti di cioccolato dorato.