



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<https://www.closeup-archivio.it/un-drink-un-film-norma-desmond-vuole-un-primo-piano-e-un-drink>

Un Drink, un Film: Norma Desmond vuole un primo piano e un drink!

- NEWS -



Date de mise en ligne : martedì 22 settembre 2020

Close-Up.it - storie della visione

Il barman **Leandro Serra** si ispira al classico dei classici *Viale del Tramonto*, partendo dalla epocale battuta, " *Eccomi, Mr. DeMille, sono pronta per il mio primo piano*" perchè, esattamente come la diva **Norma Desmond**, anche questo drink è pronto per il suo primo piano.

'*Rosso Relativo*', esattamente come la storia d'amore controversa e intrigante del film: il rosso, esattamente come il tramonto, sfondo della passione che esplode in sangue, in dolce e macabra vendetta. Una ispirazione che si basa sulla scelta dei prodotti con cui comporre il cocktail: il **N.3 London Dry Gin**, già perfetto per la preparazione del **Martini Cocktail** - il drink preferito di Serra - che ha radici lontane, dalla storia centenaria, nasce in un negozio leggendario di Londra al **civico 3 di St. James's Street** e nel nome ricorda anche le sue 3 differenti spezie e i suoi 3 frutti. Un distillato, prodotto da **Berry Bros. & Rudd**, fornitori ufficiali della cantina reale inglese, presso la olandese **De Kuyper Royal Distillers** e distribuito in Italia da **Pallini Spa**, anche nella sua nuovissima bottiglia dal simbolo del Royal Warrants, emblema di qualità e autorevolezza, e dalla chiave, posta al centro della bottiglia, che rappresenta la promessa di una qualità eccezionale. Piacerà agli amanti dei London Dry, gusto pulito, diretto, secco, equilibrato con il gusto rinfrescante dei tre gusti in chiave ginepro, spezie e agrumi. Unico gin premiato 4 volte come miglior gin al mondo all'International Spirits Challenge e nel 2019 incoronato come Miglior Spirit al mondo. La scelta degli altri prodotti da abbinare parte dalle note amaricanti del bitter rouge, quelle speziate dell'Aperol, una parte dolce data dal vermouth ambrato e la chiusura della tintura Jefferson, che dona al drink una componente **amara, ma delicata, proprio come il finale del film.**

Uno dei più grandi capolavori del cinema in forma liquida, alcolica, buona! (sempre da consumare con responsabilità!)

DRINK: ROSSO RELATIVO

(ispirato al film '*Viale del Tramonto*' di Billy Wilder, 1950)

BARTENDER: Leandro Serra, bar manager del *The Duke Cocktail Lounge Bar* de La Maddalena (Sassari)

INGREDIENTI:

4 cl N.3 London Dry Gin
1 cl Bitter Rouge
1 cl Aperol
2 cl Vermouth Ambrato
Gocce di Tintura Jefferson

Bicchiere: coppa cocktail

Garnish: rosa rossa edibile

PREPARAZIONE:

Il drink si prepara dentro un mixing glass, meglio se in acciaio, precedentemente raffreddato. Versare gli ingredienti nel mixing glass, miscelare per alcuni secondi e servire in una coppa ghiacciata. Sul gambo del bicchiere, una rosa rossa edibile come guarnizione...