



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<https://www.closeup-archivio.it/un-drink-un-film-joker-al-sapore-di-gin-bitter-e-limoncello>

Un Drink, Un Film: Joker al sapore di gin, bitter e limoncello

- NEWS -



de mise en ligne : domenica 25 ottobre 2020

Close-Up.it - storie della visione

Un nuovo lockdown ci attende e, per non pensarci, ci crogioliamo, bevendo con moderazione, un bel drink ispirato a un bel film... Oggi è la volta di *Joker*, e il cocktail, ideato da **Christian Costantino**, Head Bartender del **Marina Del Nettuno Lounge Bar** di Messina, prende il nome da "*Send in the clowns*", una delle canzoni della colonna sonora, nella versione cantata da **Frank Sinatra**, che recita: "*Se capita qualcosa di brutto, distraiti, non ci far caso, che entrino i pagliacci!*". I clown, coloro i quali hanno il compito di divertire gli spettatori, proprio come fa un buon cocktail. **Joker, Arthur Fleck** - interpretato da un incredibile **Joaquin Phoenix**, non a caso premiato per questa interpretazione con il **Premio Oscar** - sogna di diventare un cabarettista, nel frattempo lavora come clown per guadagnarsi da vivere. Soffre di una risata incontrollabile, che spesso viene fuori in momenti di tensione. Spesso bullizzato e ridicolizzato, reagisce alle provocazioni trasformandosi in un criminale, tanto odiato quanto invece acclamato dalla folla che lo vede come un oppresso che si ribella ai più ricchi al grido di "**siamo tutti clown**".

Gli ingredienti del drink interpretano la personalità del clown, riassumendo la trama del film. Il **Seven Hills Italian Dry Gin** rappresenta in pieno il protagonista: dal carattere deciso, con note delicate, quelle caratteristiche di sensibilità che il protagonista lascia intravedere pur nella sua follia. Il **Bitter Pallini** è la nota amara piena di sfaccettature, la goccia che porta al cambiamento. Il **Limoncello Pallini**, best seller dell'azienda romana, rappresenta la scena-cult del film, quella del ballo sulle scale, improvvisato e irrefrenabile. Scriveva Impalà nella sua poesia: "*Danzano felici le foglie di limone in cima alla collina dell'esistere*". Il vino bianco Grillo, siciliano, rappresenta la risata, talvolta incontrollabile, come quella di Arthur. Infine, una pennellata di pittura al bergamotto... il trucco che non andrà più via dalla faccia di **Arthur Fleck**...

DRINK: SEND IN THE CLOWNS

(ispirato al film '*Joker*', di Todd Phillips, 2019)

BARTENDER: Christian Costantino, Head Bartender del *Marina Del Nettuno Lounge Bar* di Messina

INGREDIENTI:

40 ml Seven Hills Italian Dry Gin
40 ml vino bianco Grillo
15 ml Bitter Pallini
15 ml Limoncello Pallini
Pennellata di pittura aromatizzata al bergamotto

Bicchieri: coppetta

PREPARAZIONE:

Con la tecnica dello *stir and strain*, versare tutti gli ingredienti in un *mixing glass*, aggiungere il ghiaccio e miscelare per una decina di secondi. Versare e filtrare il drink in una coppetta fredda. Completare con una pennellata di colore. Per la pittura al bergamotto: nebulizzare il colore alimentare con gli oli essenziali.