



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<https://www.closeup-archivio.it/un-drink-un-film-il-paparazzo-e-la-frizzantezza-della-dolce-vita>

Un Drink, un Film: il Paparazzo e la frizzantezza della Dolce Vita

- NEWS -



Date de mise en ligne : domenica 3 gennaio 2021

Close-Up.it - storie della visione

Ecco per l'inizio anno un drink che non si ispira a un film nello specifico, ma a un periodo storico della Storia non solo del cinema, ma anche del costume, del design, del lifestyle.

Un drink che ha il sapore del **whisky**, esaltato dalla **Strong Tonic Cortese**, prodotta dalla trevigiana [Bevande Futuriste](#), tonica dall'identità decisa e spigliata, data dall'aggiunta del peperoncino - che le conferisce maggiore persistenza - e da una concentrazione superiore di chinino naturale che restituisce frizzantezza. Un cocktail, quello di **Simone Mina**, *head bartender* di *Ch 18 87*, il cocktail bar dello storico **ristorante Checchino dal 1887** di **Roma** che si ispira alla frizzantezza, appunto, della Roma della Dolce Vita, ai suoi bar e ai **Marcello Mastroianni** e **Liz Taylor** e tutte le celebrità che li animavano, ma in particolare al fulcro vero di Via Veneto, il **Paparazzo**, che si muove con *nonchalance* tra i suoi tavoli, *night club*, nel traffico di auto americane che occupano via Veneto, sempre in compagnia della sua **macchina fotografica Rolleiflex**, carpendo pettegolezzi e occasioni.

Questo drink rende omaggio a questo mitico personaggio: **glamour** - ma mai troppo - e **piacione** - ma mai troppo. Non c'è hotel o cocktail bar che non conosca, **via Veneto** é la seconda casa, sempre pronto a cogliere l'occasione giusta, l'attimo che fugge per uno **scoop**, per poi trovarsi, vittime e carnefici, a condividere bancone e successi.

DRINK: PAPARAZZO

BARTENDER: **Simone Mina**, *head bartender* di *Ch 18 87*, il cocktail bar dello storico ristorante *Checchino dal 1887* di Roma

INGREDIENTI:

3 cl Spiced Whisky Mix (3pt di Jim Beam Rye alla cannella e 1pt di Laphroaig Select)
3 cl Jim Beam bourbon whisky
1,5 cl liquore alle albicocche
Fill up di Strong Tonic Cortese

Bicchiere: highball

PREPARAZIONE:

Per la preparazione home made, lasciare a macerare 2 stecche di cannella in 35 cl di Jim Beam Rye Whisky per 24 ore, quindi filtrare e imbottigliare. Per preparare lo Spiced Whisky Mix, unire tre parti di Jim Beam Rye alla cannella una parte di Laphroaig Select. Per il drink, con la tecnica del build over ice, colmare di ghiaccio un bicchiere highball - o un tumbler alto - versare nel bicchiere lo Spiced Whisky Mix, il Jim Beam bourbon e il liquore alle albicocche, quindi colmare con la Strong Tonic Cortese e, con un bar spoon, mescolare delicatamente.