Extrait du Close-Up.it - storie della visione

https://www.closeup-archivio.it/un-drink-un-film-una-poltrona-per-due-colpisce-ancora

Un Drink, un Film: Una Poltrona per due colpisce ancora!

- NEWS -

Date de mise en ligne : domenica 10 gennaio 2021

Close-Up.it - storie della visione

Alla Vigilia di Natale vi abbiamo proposto la **ricetta del drink ispirato al film-cult di John Landis** del 1983, realizzato da **Daniele D'Ercole** a **Roma**. Ebbene, '*Una poltrona per due*' continua a mietere ispirazione e questa volta proponiamo la versione del bartender **Max La Rosa** e ci spostiamo di qualche chilometro dalla Capitale, approdando a **Frascati**!

Ecco quindi un drink caldo e per l'inverno caratterizzato dalla doppia presenza di whisky americani, il **Jim Beam Rye** di segale e il bourbon **Maker's Mark**, entrambi distribuiti in Italia da **Stock Spirits**, che rappresentano i due protagonisti, interpretati da **Dan Aykroyd** ed **Eddie Murphy**. Un drink che vuole essere un abbraccio in tempi di pandemia e di distanziamenti. Il **bitter al cioccolato** è una coccola finale che rende tutto più piacevole. La base del drink è affidata a due autentici fuoriclasse del **Kentucky.** Da una parte il **Jim Beam Rye**, whiskey di segale caratterizzato da note di vaniglia e un finale pungente, con aromi di noce moscata, chiodi di garofano e pepe nero. Quindi, il bourbon **Maker's Mark,** prodotto da sempre a **Loretto**, nella più antica distilleria registrata negli Stati Uniti, fondata nel 1805. La prima bottiglia di **Maker's Mark** fu commercializzata nel 1958, con il caratteristico sigillo di **ceralacca rossa**, una tradizione che nasce da **Margie Samuels**, moglie del fondatore e collezionista di cognac, molti dei quali proprio chiusi con tale sistema. Ogni bottiglia di **Maker's Mark** ha le **"4 W**": **Water, Wheat, Wood and Wax** - **acqua, grano, legno e ceralacca**!

DRINK: *UNA POLTRONA PER DUE*
(ispirato al film '*Una poltrona per due*', di John Landis, 1983)

BARTENDER: Max La Rosa, proprietario e barman del *Divan Japonais* di Frascati (Roma)

INGREDIENTI:
4 cl Jim Beam Rye Whiskey
3 cl Maker's Mark bourbon
1 cl sciroppo di macis (noce moscata del Madagascar)
0,25 cl bitter al cioccolato home made

Bicchiere: Old Fashioned
Garnish: peel di arancia

PREPARAZIONE
Per preparare l'*homemade* del bitter al cioccolato, creare una infusione di rum con fava di tonka e fava di cacao. Versare tutti gli ingredienti in un mixing glass, mescolare e filtrare in un bicchiere Old Fashioned colmo di ghiaccio. Quindi, sotto una campana in vetro, affumicare il cocktail con legno hickory giapponese.

[Credito foto: Federico Loreto]

QUI tutte le ricette della sezione Un Drink, un Film

Copyright © Close-Up.it - storie della visione