

Cocktail e Cinema: due proposte che “fanno ridere”

scritto da Redazione | 23/11/2019



Un drink è l’amico di molti momenti di svago e divertimento, da soli o in compagnia, esattamente come un film. Per questo, proponiamo due ricette ispirate ad altrettanti campioni di incasso del botteghino: Johnny Stecchino di Roberto Benigni e “Io Speriamo che me la cavo” di Lina Wertmuller

Dei due Cocktail ispirati al Cinema, il primo è “**Lo sventato**” ed è ispirato al film “**Johnny Stecchino**”, di Roberto Benigni del 1991. L’ideatore è **Luca Romano**, bartender del [1000 Misture di Casarano](#) (Lecce) e già finalista del **Premio Strega Mixology 2019**, il quale ha preso spunto dalla passione per le banane di Dante, il protagonista della pellicola (da cui il **bitter di banana al caffè**, ingrediente del drink).

Il simpatico personaggio, per rubarle, inscena un “tic” nervoso che richiama un eccesso di caffè (**Brandy infuso al caffè**) e viene anche stregato (**Liquore Strega**) da una bellissima donna dalle labbra rosse (**vermouth rosso**) che lo raggira per gli interessi suoi e del marito mafioso.

Ingredienti

- 3 cl Liquore Strega
- 3 cl [vermouth](#) rosso
- 3 cl brandy infuso al caffè
- 3 drop bitter banana al caffè

Bicchiere: Old Fashioned basso

Garnish: chips di banana

Preparazione

1. Versare tutti gli ingredienti in un bicchiere Old Fashioned precedentemente raffreddato;
2. utilizzare ghiaccio a cubetti, attuare una leggera stirrata e decorare con chips di banana.

“Finimondo” di Vincenzo Tropea, ispirato a “Io Speriamo che me la cavo”

Il film “**Io Speriamo che me la cavo**” del 1992, con la regia di Lina Wertmuller, è la trasposizione cinematografica dell’omonimo libro di **Marcello D’Orta**, con un indimenticabile Paolo Villaggio nel ruolo del maestro del Nord che quasi riesce nella missione impossibile di riportare a scuola i bambini di un sobborgo svantaggiato del napoletano.

Vincenzo Tropea del Ristorante Pierluigi di Roma ne ha preso spunto per il nostro secondo cocktail ispirato al Cinema: “**Finimondo**” che rimanda all’idea fanciullesca di meraviglia ma anche agli insegnamenti della vita, sempre in bilico tra il Dolce e l’Amaro.

Quando, a uno spirito di tradizione come il **cognac Hine** si associano due liquori italiani eleganti e di spessore, il **Vermouth Oscar 697** (il Dolce) e l’**Amaro Formidabile** (l’Amaro), il risultato non può essere che la fine del mondo (di cui scrive un bambino in un tema del film).



Ingredienti

- 40 ml cognac Hine
- 20 ml Vermouth Oscar 697
- 20 ml Amaro Formidabile
- Assenzio Versinthe ad aromatizzare il bicchiere

Bicchiere: coppa Vinea

Garnish: peel di limone

Preparazione

1. Con la tecnica di miscelazione dello **stir&strain**, si utilizza un mixing glass precedentemente raffreddato e, a parte, una coppa Vinea colma di ghiaccio tritato sulla quale versare dell'assenzio Versinthe per aromatizzarlo;
2. versare nel mixing glass il cognac Hine, il Vermouth Oscar 697 e l'Amaro Formidabile. Riempire di ghiaccio fino a colmare e mescolare per qualche secondo con un barspoon;
3. svuotare la coppa Vinea aromatizzata e versare il contenuto miscelato con uno strainer. Guarnire con oli essenziali di limone e scorza di limone.