



Outlaw, il drink “fuorilegge” ispirato al Cinema

Ugo Acampora, del Twins – Cocktail Wine Coffee di Napoli, ha rivisitato il New York Sour con l'introduzione di elementi originali ed efficaci



Ugo Acampora del Twins – Cocktail Wine Coffee di Napoli

Si chiama **Outlaw** il cocktail ideato da **Ugo Acampora**, del **Twins – Cocktail Wine Coffee** di Napoli, già vincitore del Premio Strega Mixology 2018. L'ispirazione è venuta dal film "[Lawless](#)", girato dal regista John Hillcoat nel 2012.

Outlaw di Ugo Acampora



Outlaw di Ugo Acampora.

Il bartender ha rivisitato in modo innovativo lo storico [New York Sour](#) sostituendo il rye whisky con il bourbon [Jim Beam](#). Inoltre ha inserito **succo di agrumi** e uno sciroppo per bilanciarlo mentre al posto del vino rosso, usato per la ricetta originale, è stato utilizzato l'**Elixir Falernum** ([Ratafià](#) a base di vino e frutti di bosco) della distilleria Petrone, ricollegando il tutto alla leggenda dell'immortalità dei fratelli Bondurant.

La trama del film

Lawless, interpretato – tra gli altri – da Shia LaBeouf e Tom Hardy, è ambientato in Virginia nei primi anni del Proibizionismo. I fratelli Bondurant, produttori clandestini di whiskey, sono avvolti da una leggenda secondo cui sarebbero “immortali”.

Nella Virginia dell'epoca, i tre fratelli distillano e vendono clandestinamente alcolici, prima fuori città, senza immischiarsi con i gangster che si ammazzano tra loro per le strade, quindi, alzando il rischio e il tenore degli affari.

La scelta del titolo, Outlaw – tradotto “fuorilegge” indica già la differenza con lawless – senza legge.

Data di creazione

13/10/2019

Autore

redazione