



Autumn in New York: il film, ora è anche un cocktail

Mario Farulla, bar manager del Ristorante Baccano di Roma, si è ispirato al film con Richard Gere e Winona Ryder per un drink dal carattere forte e dai toni speziati



Il Cocktail Autumn in New York (Foto © Andrea Di Lorenzo).

Autumn in New York, il film di Joan Chen del 2000 con **Richard Gere** e **Winona Ryder**, è una storia d'amore che va oltre le convenzioni e dimostra la forza dell'amore. **Will Keane**, scapolo impenitente di 48 anni, si innamora della giovane e sensibile **Charlotte** di soli 21 anni, figlia di una sua vecchia fiamma e sarà una storia che si insegnerà il valore dei legami e la forza di un sentimento che va oltre le barriere e le difficoltà.

Il film non fu osannato dalla critica ma gli spettatori lo premiarono al botteghino con un discreto successo, forse per il cast stellare e anche per la fotografia che restituisce l'**atmosfera e i colori meravigliosi dell'autunno newyorkese**.

Cocktail Autumn in New York: l'ispirazione



Mario Farulla, bar manager del Ristorante Baccano di Roma (Foto © Andrea Di Lorenzo).

Mario Farulla, bar manager del [Ristorante Baccano](#) di Roma, si è ispirato ad **Autumn in New York** per il cocktail omonimo nel quale sono utilizzati il [bourbon Maker's Mark](#), perchè maturo e robusto come Richard Gere, e il ghiaccio al [Karkadè](#) speziato e roseo come la giovane protagonista Winona Ryder.

Il **karkadè o carcadè** è il calice del fiore dell'*Hibiscus sabdariffa* che lasciato in infusione può dar vita a una bibita dissetante dal colore rosso intenso e dal sapore gradevolmente aspro. Utilizzato nelle tisane ha effetti diuretici e antisettici.

Data di creazione

21/09/2019

Autore

redazione