

Maverick, il drink ispirato al film "Top Gun"

scritto da Redazione | 07/03/2020



Marco Riccetti, head bartender dell'Inside Restaurant & Cocktail Bar di Torino, ha creato un cocktail che ricorda la bevanda sorseggiata dal mitico Tenente Maverick. Ecco la ricetta

Nel **film Top Gun** il Tenente Pete "*Maverick*" Mitchell, interpretato da Tom Cruise, era solito sorseggiare un bicchiere d'acqua naturale con ghiaccio.

Marco Riccetti, head bartender dell'**Inside Restaurant & Cocktail Bar** di Torino ha preso ispirazione proprio dalla pellicola di Tony Scott del 1986 per ideare un drink che somiglia, visivamente al bicchiere d'acqua.

È nato, così, "**Maverick**" un **cocktail leggero, piacevole e dissetante** che gioca con aromatizzati e bitter, con l'aggiunta di sapori e profumi, seguendo la linea-guida della freschezza dell'acqua e delle note **balsamiche conferite dall'Aviation Gin**.

Aviation Gin: l'attore Ryan Reynolds è uno degli azionisti

L'**Aviation Gin**, di cui è principale ed entusiasta azionista l'attore americano **Ryan Reynolds**, è un **gin small-batch** con solo 90 casse distillate alla volta.

Nato nel 2006 come prima collaborazione tra distillatori e baristi della storia americana, prende il nome dal cocktail Aviation e appartiene a una nuova categoria di **Dry Gin**, in cui viene dato minor risalto al ginepro in favore di un più bilanciato **mix di erbe botaniche**. Tra queste ultime, ci sono ginepro, cardamomo, lavanda, sarsaparilla indiana, buccia d'arancia dolce, semi di coriandolo e anice, messe in sacchi di nylon in infusione per 18 ore in alcol da grano.