



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<http://www.close-up.it/un-drink-un-film-il-paziente-inglese-si-gusta-con-gin-e-vermouth>

Un Drink, Un Film: 'Il Paziente Inglese' si gusta con gin e vermouth

- NEWS -



Date de mise en ligne : venerdì 15 marzo 2019

Close-Up.it - storie della visione

La mini-rubrica sul bere di qualità con un occhio al cinematografo si tinge nuovamente di rosa, con una barlady romana, **Ilaria Migliorini**, che si ispira al romanticismo polveroso del deserto e alle splendide location di Pienza e Venezia, Arezzo e Forte dei Marmi, protagonisti de *Il Paziente inglese*, con **Ralph Fiennes** e una splendida **Juliette Binoche** che conquistò uno dei 9 **Premi Oscar** del film, oltre all'**Orso d'argento a Berlino come miglior attrice**. Una pellicola entrata nella lista dei migliori **cento film britannici del XX Secolo**. E allora armatevi di **gin** e di **vermouth** e, bevendo responsabilmente, *please*, riscoprite questo gioiello di storia d'amore.

DRINK: IL PAZIENTE INGLESE

(ispirato al film "*Il Paziente Inglese*", di Anthony Minghella, 1996)

BARLADY: Ilaria Migliorini de *La Zanzara* di Roma

INGREDIENTI:

60 ml VII Hills Italian Dry Gin
mezzo cucchiaino Liquore al finocchietto
mezzo cucchiaino Vermuth dry Oscar 697

Bicchiere: coppetta

Garnish: scorza di limone e aneto

PREPARAZIONE:

Miscelare tutti gli ingredienti nel mixing glass, filtrare in coppetta precedentemente raffreddata. Guarnire con scorza di limone e aneto.

ISPIRAZIONE:

Dall'incontro tra l'**VII Hills Italian Dry Gin** e i sapori genuini di ginepro e finocchietto selvatico, nasce questo cocktail, un **twist sul Martini Cocktail**, aromatico, fresco ed elegante, da gustare come il bel film d'autore da cui trae ispirazione.