



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<http://www.close-up.it/un-drink-un-film-nando-moriconi-provocato-si-beve-gin-bourbon-e-amaro>

# Un Drink, Un Film: Nando Moriconi provocato si beve gin, bourbon e amaro

- NEWS -



Date de mise en ligne : domenica 5 maggio 2019

Close-Up.it - storie della visione

Continua la proposta bevanda di *Close Up*, con il trittico [Roma-Cinema-Drink](#), grazie a un classico dei classici, quell'*Americano a Roma* che racconta, nel 1954, con l'arma del comico e del grottesco, un'Italia e una Roma del **Dopoguerra** che riflette ancora sulle proprie ferite e sull'entrata dei carriarmati statunitensi in città. Un'Italia che si splasmava su quelle immagini da liberatori e che ricostruiva se stessa sulle proprie ceneri, con l'aiuto (e spesso i ricatti) dei soldi del **Piano Marshall**. L'immaginario dei carriarmati veniva sostituito da quello del **cinema di Hollywood**, non più censurato dall'autarchia italiana, portando sui grandi, grandissimi schermi, le immagini delle opulente città della costa est e dei grandi spazi della costa ovest, ognuno con i propri generi ben codificati. Un immaginario tanto vivido da plasmare l'immaginazione di quel **Nando Moriconi**, già protagonista l'anno prima di *Un giorno in pretura* diretto dallo stesso **Steno**, in uno dei primi, veri e riusciti *spin off* della Storia del Cinema italiano.

Il linguaggio finto-*yankee*, la camminata alla **John Wayne** che si avvia sui **Fori Imperiali** invece che nel deserto dell'**Arizona**, l'amore incondizionato per le motociclette *custom*. Ma soprattutto il cibo. Nando Moriconi non riesce a diventare davvero un cittadino del **Kansas City** per via del cibo, come pregevolmente descritto nella scena da cui prende il nome questo drink. Realizzato da Giorgio Vicario, barman - naturalmente - romano di un locale in zona via delle Medaglie d'Oro, che nella sua creazione-omaggio unisce le botaniche del romano **VII Hills Italian Dry Gin**, con camomilla romana e carciofo con i profumi speziati e caldi del - romano anch'esso - **Amaro Formidabile**, prodotto in zona San Basilio dal mitico Armando Bomba. Il tutto, *of course*, con uno sciroppo *homemade* realizzato con il vero bourbon del Kentucky, quel **Maker's Mark** che non avrebbe stonato sul tavolo di Nando accanto al **vino dei Castelli Romani**. La chip di carciofo alla Giudia completa il tutto, ricordando a Moriconi, prima che riscali il Colosseo, che *There's no place like R(h)ome!*

### **DRINK: M'HAI PROVOCATO**

(ispirato al film "*Un Americano a Roma*", di Steno, 1954)

**BARMAN:** Giorgio Vicario, barman del *Beere&Mangiare* di Roma

### **INGREDIENTI:**

1,5 cl sciroppo homemade di bourbon Maker's Mark

7 dash Amaro Formidabile

6 cl VII Hills Italian Dry Gin

**Bicchiere:** Old Fashioned

**Garnish:** Chip di carciofo alla Giudia

### **PREPARAZIONE:**

Versare nel bicchiere Old Fashioned lo sciroppo homemade 2:1 del bourbon **Maker's Mark**, quindi si aggiungono 7 dash di **Amaro Formidabile**, per ricordare i 7 colli romani e infine in 3 tempi si vanno ad aggiungere i 6 cl del **VII Hills Italian Dry Gin**. Per ognuno dei 3 tempi va aggiunto del ghiaccio e il cocktail ha bisogno di essere *stirato*. Ottenuta la giusta diluizione, si guarnisce con una chip di carciofo alla Giudia, come da tradizione romana. **Servire tassativamente senza cannuccia!**

### **ISPIRAZIONE:**

Il protagonista del film, [Alberto Sordi](#), nelle vesti di Nando Moriconi tenta disperatamente di assomigliare il più possibile a un americano, imitandone lo stile di vita, l'abbigliamento e l'alimentazione. L'ispirazione nasce proprio dalla famosa battuta "**Maccherone, M'hai Provocato e io Ti Distruggo**". Nonostante Nando tenti infatti di assomigliare il più possibile a un americano, l'unica cosa in cui non riesce è, appunto, l'alimentazione. Da questa ispirazione nasce il cocktail e la convivenza di due prodotti italiani, ma soprattutto romani, uniti e "miscelati" a un

## Un Drink, Un Film: Nando Moriconi provocato si beve gin, bourbon e amaro

---

prodotto americano come il bourbon. Il risultato è un **Old Fashioned Cocktail** di fattura americana, rivisitato provocatoriamente in stile italiano e con spirito romano.