



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<http://www.close-up.it/un-drink-un-film-tom-ripley-e-un-gin-tonic-al-sapore-di-mare>

Un Drink, Un Film: Tom Ripley è un gin tonic al sapore di mare

- NEWS -



Date de mise en ligne : mercoledì 9 settembre 2020

Close-Up.it - storie della visione

Twist del famosissimo **Gin Tonic**, ecco un drink che prevede due semplici elementi, in questo caso due ingredienti di qualità particolare che alzano il livello concettuale e sensoriale del cocktail. Il barman **Alessio Navacci** dona al drink un complesso sapore di mare, grazie all'uso dell'acqua tonica **aromatizzata al fitoplacton**, che si unisce a una generosa dose di **VII Hills Italian Dry Gin**, conferendo note agrumate e vegetali. Distribuito da Pallini Spa e distillato a Moncalieri, ma ispirato alle tradizioni culturali e culinarie dell'Antica Roma, il gin VII Hills è uno spirito aromatico e fruttato, leggermente agrumato al naso, le cui sette spezie - i **Sette Colli di Roma** evocati dal nome - vengono amalgamate e infuse fino a 15 giorni, in una miscela versatile, ricca di storia e tradizione.

Il cocktail di Navacci, realizzato in collaborazione con il collega Riccardo Martellucci, è ispirato alla terra ischitana, dove è ambientata una parte del film *'Il talento di Mr. Ripley'* di Anthony Minghella, con **Matt Damon** nei panni del soave e amorale **Tom Ripley** e qui, patria di semplicità e genuinità italiana, diventa amico di Dickie - **Jude Law** e della sua bella fidanzata Marge - **Gwyneth Paltrow**. Un drink che sarebbe sicuramente piaciuto ai tre protagonisti! Il cocktail nasce da **QVINTO**, nel bel **parco di Tor di Quinto, zona Roma Nord**: un ristorante al piano terra, con griglia e una pizzeria, un ampio *dehors* con il fornito bar e una terrazza per aperitivi ed eventi in una location informale, ma elegante.

NOME DRINK: PLANCTONIC

(ispirato a *'Il talento di Mr. Ripley'* di Anthony Minghella, 1999)

BARTENDER: Alessio Navacci, barman di **QVINTO** a Roma

INGREDIENTI:

60 ml VII Hills Italian Dry Gin

180 ml acqua tonica aromatizzata al fitoplacton

Oli essenziali di limone

Bicchiere: Ballon

PREPARAZIONE:

Prima di tutto preparare l'acqua tonica al fitoplacton: in una Chemex, macchina del caffè manuale in vetro, apporre un filtro di carta e sopra 15 grammi circa di polvere di fitoplacton (reperibile su shop online o nei negozi specializzati). Colare lentamente 1 litro di tonica per farla passare attraverso la magica polvere verde. A fine infusione si avrà una tonica dal colore smeraldo chiaro, delizioso anche alla vista. Versare la tonica aromatizzata in uno shaker per gasare bevande, conferendole la carbonatura originale. Raffreddare un bicchiere ballon con un grosso blocco di ghiaccio, togliere l'acqua in eccesso, versare il VII Hills Italian Dry Gin e, con delicatezza, la tonica aromatizzata.