



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<http://www.close-up.it/un-drink-un-film-cognac-e-champagne-per-il-dogman-di-matteo-garrone>

Un Drink, Un Film: cognac e champagne per il Dogman di Matteo Garrone

- NEWS -



Date de mise en ligne : giovedì 9 aprile 2020

Close-Up.it - storie della visione

Continua la nostra carellata di film gustabili con un drink originale e d'autore, sempre tenendo a mente che si beve, ok, ma poco e bene e in modo responsabile. Vi segnaliamo oggi un drink ispirato a 'Dogman' di **Matteo Garrone**, che prende spunto da un fatto di cronaca, il cosiddetto *Delitto del Canaro*, l'omicidio del criminale e pugile dilettante **Giancarlo Ricci** (Simone nel film, interpretato da Edoardo Gero), avvenuto nel 1988 nel quartiere Magliana a Roma, sembra per mano del solo **Pietro De Negri** (Marcello nel film, interpretato da Marcello Fonte) detto "er canaro".

Il drink realizzato da **Damiano Di Benedetto**, bartender del romano **Ristorante Baccano**, a due passi da Fontana di Trevi, entrato in 70ma posizione nella prestigiosa classifica del *The World's 50 Best Bars 2019*. Come ci racconta Damiano, si chiama '*Burn Revenge*', perchè racconta di una vendetta dopo anni di innumerevoli soprusi, crimini e violenze nei confronti di diversi abitanti del quartiere, ma specialmente del protagonista. Quest'ultimo decide infatti di tendere una trappola al pugile, finendo per ucciderlo, bruciandolo vivo e in seguito mostrando il cadavere a tutti gli abitanti del quartiere. Dimostrando così a tutti di avere eliminato l'incubo che da anni li perseguitava. Una vendetta che brucia lentamente...questo drink riporta all'infanzia del bartender in periferia, tra percorsi torbidi e luci rare e si presenta esile, sottile come il suo protagonista, ma con un forte impeto ribelle come il perlage di **Champagne Jacquart** e l'inaspettata potenza del **cognac Hine VSOP**.

DRINK: BURN REVENGE

(ispirato al film "Dogman", di Matteo Garrone, 2018)

BARMAN: Damiano Di Benedetto, bartender del *Ristorante Baccano* di Roma, entrato in 70ma posizione nella classifica del *The World's 50 Best Bars 2019*

INGREDIENTI:

30 ml Cognac Hine VSOP

10 ml sciroppo di vaniglia

Champagne Jacquart a colmare

Un velo di Assenzio Versinthe

Bicchiere: *flute*

Garnish: *peel* di limone

PREPARAZIONE:

Bagnare il bicchiere con qualche goccia di assenzio, versare tutti gli ingredienti già freddi nel bicchiere *flute* e colmare con lo champagne. Completare il drink con un velo malinconico di assenzio e un peel di limone come guarnizione.