



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<http://www.close-up.it/un-drink-un-film-il-the-jerry-thomas-speakeasy-incontra-il-cinema-italiano>

Un Drink, Un Film: il The Jerry Thomas Speakeasy incontra il cinema italiano

- NEWS -



Date de mise en ligne : sabato 14 marzo 2020

Close-Up.it - storie della visione

A marzo e in quarantena non vediamo l'ora che arrivi l'estate, il sole, il caldo, il mare, la spensieratezza di una uscita quando si vuole. Al cinema, prima che chiudessero, **Aldo, Giovanni e Giacomo** ci hanno deliziato con la loro ultima fatica, quell'**Odio l'estate** che ora ci sembra invece tanto sospirata. **Andrea Pomo**, bartender trentino del **The Jerry Thomas Speakeasy**, primo 'secret bar' italiano quest'anno in posizione 50 nella lista del **The World Best 50 Bars**, ha dedicato al film un drink tutto da provare!

I comici preferiti di Pomo chiamano il regista dei loro primi successi per recuperare la vecchia alchimia e ne scaturisce un film spontaneo, in memoria dei vecchi tempi: un vero proprio *twist on classic*! La reinterpretazione si basa proprio su questo. Andrea Pomo ha voluto reinterpretare un grande classico intramontabile come il **Negroni**, IL Fenomeno Italiano. Ha scelto il Negroni perchè tre sono gli ingredienti che hanno creato questo drink unico, come tre sono i comici che hanno creato a loro volta una comicità unica. Il drink è una semplice **rivisitazione del Negroni** che si basa sul terroir e la stagione durante la quale è stato ambientato il film: l'estate. Quindi, un drink fresco e con prodotti freschi. Tutto nasce nel [The Jerry Thomas Speakeasy](#), nato a Roma dieci anni fa con l'idea di riportare alla luce uno stile di miscelazione ormai dimenticato. Nel 2010 un gruppo di bartender decide di dare vita a questo piccolo **Club nel cuore della Capitale** mettendo a disposizione di colleghi, appassionati e curiosi un luogo dove sperimentare e condividere le loro particolari esperienze. Gli anni che seguono sono fatti di viaggi, ricerca, studio, scambi culturali, seminari e tanta determinazione che permette al **The Jerry Thomas Speakeasy** di entrare per ben cinque volte nella classifica dei "50 World Best Bar". Nel 2013 dopo una lunga e minuziosa ricerca storica e tecnica, vede la luce il "**Vermouth Del Professore**", primo di una lunga serie di prodotti ideati in collaborazione con le **Distillerie Quaglia**, compresi tre gin di altissima qualità. E lo scorso anno esce anche "[Twist on classic - I grandi cocktail del Jerry Thomas Project](#)", volume edito da Giunti, che vede raccontati i quattro protagonisti di questa storia: **Roberto Artusio, Leonardo Leuci, Antonio Parlapiano e Alessandro Procoli**. Un libro che si fregia della prefazione di un cliente affezionato d'eccezione, **Jude Law** - che durante le riprese delle due stagioni di *The Young Pope* e *The New Pope* si affacciava spesso al locale - e la prefazione dello storico dei cocktail **David Wondrich**.

DRINK: BUBBLES NEGRONI

ispirato a 'Odio l'estate' di Massimo Venier, con Aldo Giovanni e Giacomo, 2020)

BARMAN: Andrea Pomo, bartender del *The Jerry Thomas Speakeasy* di Roma, classificato al numero 50 della classifica *The World's 50 Best Bars 2019*

INGREDIENTI:

45 ml Crocodile Gin
30 ml Vermouth Del Professore Classico
25 ml Bitter Del Professore
45 ml infuso Lemon Grey (tè nero a base di pompelmo e limone)
7.5 ml succo di melograno chiarificato
2 drops di soluzione salina
1 scorza di pompelmo

Bicchiere: collins

Garnish: peel di pompelmo

PREPARAZIONE:

Miscelare tutti gli ingredienti, tranne la scorza di pompelmo e raffreddare fin quasi al punto di congelamento. Applicare la carbonatazione a 2.9 bar di pressione. Versare in un bicchiere *collins* ghiacciato con ghiaccio chunk e spremere la scorza di pompelmo sopra il drink.

[foto bartender di Alberto Blasetti]