



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<http://www.close-up.it/un-drink-un-film-gustare-un-whisky-maschio-senza-rischio-col-fischio-o-raschio>

Un Drink, un Film: Febbre da Cavallo e il whisky maschio senza rischio, col fischio o raschio.



Date de mise en ligne : giovedì 13 agosto 2020

Close-Up.it - storie della visione

Da un barman eclettico e cinefilo di **Frascati**, **Max La Rosa**, proprietario del *Divan Japonais*, ecco un drink ispirato al cult-movie *Febbre da Cavallo*! Un drink fresco da bere mentre si gusta l'ennesima visione del cult movie firmato **Steno** e interpretato da **Gigi Proietti**, **Enrico Montesano**, **Catherine Spaak** e tanti altri attori e caratteristi che hanno reso grande il cinema italiano degli anni Settanta. Il **whisky** 'maschio senza rischio' o meglio 'teschio maschio senza fischio' evocato dal film è ingrediente principale del drink, in questo caso **Jim Beam Rye**, whiskey di segale del Kentucky, distribuito in Italia da **Stock Spirits**, caratterizzato da note di vaniglia e un finale pungente, con aromi di noce moscata, chiodi di garofano e pepe nero. Il tutto levigato nel drink dalla menta e dai sapori di agrumi e amarena. E attinente è l'ispirazione del cocktail a un grande classico, il *Mint Julep*, datato 1938 e servito durante la più famosa corsa di cavalli statunitense, il **Kentucky Derby**, dove veniva apprezzato da più di 120mila persone l'anno. Insomma, un drink da assaporare mentre si ascoltano le inconfondibili note del trio **Bixio-Frizzi-Tempera**, scommettendo su Soldatino o D'Artagnan e tifando per **Mandrake** e **Pomata**.

DRINK: LA MANDRAKATA

(ispirato al film "*Febbre da cavallo*", di Steno, 1976)

BARTENDER: Max La Rosa, proprietario e barman del *Divan Japonais* di Frascati (Roma)

INGREDIENTI:

3,5 cl Jim Beam Rye Whiskey
3,0 cl Cherry Stock
12 foglie di menta marocchina
4,0 cl succo di limone
3,0 cl sciroppo *homemade* allo Zafferano di Navelli
3 splash bitter *homemade* agli agrumi
q.b. Gosling's Ginger beer

Bicchiere: Highball doppio

Garnish: fetta di limone e menta cosparsa di zucchero a velo vanigliato

PREPARAZIONE

Pestare delicatamente la menta in un bicchiere highball doppio da 450 ml, quindi versare tutti gli ingredienti, tranne la Gosling's Ginger beer e aggiungere ghiaccio. Versare la Gosling's Ginger beer e mescolare ancora per completare, decorando con una fetta di limone e della menta cosparsa di zucchero a velo vanigliato.