



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<http://www.close-up.it/un-drink-un-film-tarantino-si-beve-un-django-con-la-cachaca-brasiliana>

Un Drink, un Film: Tarantino si beve un Django, con la cachaça brasiliana

- NEWS -



Date de mise en ligne : domenica 15 settembre 2019

Close-Up.it - storie della visione

Ci apprestiamo a pubblicare questa ricetta di drink con una doppia emozione...*in primis* perchè tra pochi giorni sarà nelle sale il 'nono film di Quentin Tarantino', splendido affresco della **Hollywood** di un tempo, con l'inedita coppia Pitt/Di Caprio a eccellere su tutto. Seconda, e più personale emozione, il fatto che questa ricetta provenga da un cocktail bar, il **Freni e Frizioni**, che fu, oltre dieci anni fa, teatro di numerose riunioni della redazione di *Close Up*, che annovera ancora pochissimi elementi di quella formazione da *dream team*.

Un locale che si è imposto negli anni come uno dei migliori di Roma, che riesce a unire i 'numeri' della clientela - siamo a Trastevere, accanto alla *super movida* di **Piazza Trilussa** - a una qualità eccellente, supportata da una bottigliera che troneggia sull'entrata e che presenta in Italia la scelta più ampia di **Pisco** peruviano. **Riccardo Rossi** anima e motore, un team di bartender preparatissimi, tra cui **Manuel Di Cecco** che firma questo drink beverino. Da qui nasce *Django*, cocktail ispirato al personaggio dello schiavo che si libera, impersonato da **Jamie Foxx**. I profumi sono quelli sudamericani, con la **cachaça brasiliana Leblon** distillata da fermentato di succo fresco di canna da zucchero e riposata fino a 6 mesi in botti di Cognac XO e il rum di Panama, per un cocktail tiki che rinfresca ancora in queste ultime giornate di sole capitolino. Sorvegliatelo, pensando alla mano sanguinante di Leonardo - *Candie* - Di Caprio o alla derapata del cavallo nel finale con musica di *Trinità*, magari seduti su un muretto antistante l'entrata, dove un tempo sorgeva un negozio di biciclette e ora si staglia un tempio del bere di qualità.

DRINK: DJANGO

(ispirato al film "*Django Unchained*", di Quentin Tarantino, 2012)

BARMAN: Manuel Di Cecco del *Freni e Frizioni* di Roma

INGREDIENTI:

3cl cachaça Leblon
3cl rum Abuelo 7
1,5cl Velvet Falernum
1,5cl succo di lime
1,5ml succo di pompelmo rosa
2cl sciroppo di passion
3cl succo di guava
Walnut Bitter

Bicchiere: Hurricane

Garnish: lime disidratato e ciuffo di menta

PREPARAZIONE:

Versare gli ingredienti in uno shaker, mescolare con un *barspoon* e *shakerare* con vigore. Filtrare tutto in un bicchiere *Hurricane* con ghiaccio a cubi e aggiungere ghiaccio tritato sul quale verrà versato il bitter.

ISPIRAZIONE:

Questo drink - **sottolineano da Freni e Frizioni** - ha ispirato una delle precedenti drink list del bar ispirata proprio al cinema. Infatti, vedendo '*Django Unchained*' di Tarantino, ci siamo resi conto che in una particolare scena **Leonardo di Caprio** ordina un *Polynesian Pearl Diver* e ci siamo domandati: perché non fare un menù basato sui drink bevuti nei film o con drink che comunque richiamino al cinema? Ecco quindi che nasce '*Django*', un twist sul drink tiki *Polynesian Pearl Diver*, con **cachaca brasiliana Leblon** e **rum panamense**.

[QUI](#) gli altri drink ispirati al cinema