



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<http://www.close-up.it/iorestoacasa-un-drink-un-film-il-titty-twister-si-assapora-con-il-mezcal>

#iorestoacasa - Un Drink, Un Film: il Titty Twister si assapora con il mezcal!

- NEWS -



Date de mise en ligne : lunedì 23 marzo 2020

Close-Up.it - storie della visione

Continuiamo a proporvi, per le serate sul divano di questa lunga, necessaria **quarantena**, alcuni drink, realizzati dai migliori bartender italiani e ispirati ai film della **Storia del Cinema**. Armatevi quindi di dvd o blue-ray di '*Dal tramonto all'alba*', sceneggiato da **Quentin Tarantino** e diretto dall'amico **Robert Rodriguez**, e godetevolo per la millesima volta, questa volta accompagnato dal **drink 'Titty Twister'**, che prende il nome dal nome del locale dove tutto accade, dove si staglia, per la prima volta, la musa **Salma Hayek**, dove **Tom Savini** ci delizia con una sua invenzione esplosiva, dove accade di tutto e di più. Autrice del drink, **Valentina Guglielmino**, bartender de *La Punta Expendio de Agave* di **Roma**, vero e proprio 'tempio' romano del bere e mangiare messicano, situato in una via poco battuta dalla *movida trasteverina* e per questo luogo che potrebbe benissimo essere il *Titty Twister* della Capitale! Ve ne accorgete quando riapriranno i locali, tornerà la vita, torneranno i baci, gli abbracci, i cinema, i teatri, i banconi dei cocktail bar con la tequila e il mezcal, qui protagonista grazie al [Los Siete Misterios Doba-yej](#), distribuito in Italia dalla [Pallini](#).

Racconta Valentina: "Scoprii *Dal tramonto all'alba* più tardi rispetto all'uscita nelle sale, anche perché nel 1996, avevo appena sei anni! La reazione al film, quando lo vidi per la prima volta, rimane sempre la stessa: spero sempre che i **fratelli Gecko**, in fuga dalla legge, dopo aver seminato panico e terrore - con rapine e omicidi - riescano a farla franca e ad arrivare in **Messico**... ma non sarà semplice! Devono trascorrere una notte al confine tra il **Texas** ed il **Messico**, in un locale selvaggio, popolato da camionisti e spogliarelliste, aperto, appunto, dal tramonto all'alba: il **Titty Twister**! Mi ha divertito e tenuto con il fiato sospeso fino alla fine. Il **Titty Twister** poi, è il genere di posto in cui almeno una volta nella vita mi piacerebbe capitare, vampiri a parte! Sarebbe bello ritrovarsi l'indomani mattina, ancora un po' storditi, in Messico, magari cominciare da **Tampico**, curare la sbronza con una serie di bicchierini di sangrita e due, forse tre quesadilla. E ripartire... attraversando l'intero continente a caccia di sapori, cibo e mezcal. E il **Titty Twister** rappresenta simbolicamente il mio passaporto, l'inizio di un'avventura. Ho voluto prendere spunto dalla classica *sangrita*, un drink analcolico e speziato, dalle origini misteriose, che accompagna ogni sorso di tequila. Tradizionalmente i suoi ingredienti sono quelli di un'insalata di frutta regionale: melograno, arancia amara, succo di lime e mango. L'idea di sfruttare un modo di consumare una tradizionale bevanda ha ispirato il **mio Titty Twister**. E un significativo aiuto è arrivato anche dalla chef **Sarah Bugiada**, che della cucina messicana si è fatta bandiera. Lei mi ha fatto conoscere la cucina messicana, facendomene innamorare e giocare con i suoi complicatissimi e unici ingredienti. Un mio piccolo omaggio a Sarah, una donna straordinaria e a un duo folle che ha realizzato uno dei film più divertenti che ha segnato la mia vita". E allora ecco ingredienti e preparazione, ma se non riuscite a rifarla a casa, attendete la fine della nostra lotta contro il Covid-19 e andate a provarlo al *La Punta Expendio de Agave*!

DRINK: TITTY TWISTER

(ispirato al film "*Dal tramonto all'alba*", di Robert Rodriguez, 1996)

BARTENDER: Valentina Guglielmino bartender de *La Punta Expendio de Agave* di Roma

INGREDIENTI:

1,5 cl mezcal Los Siete Misterios Doba-yej
9 cl succo di pomodoro
3 cl estratto di mela
1 cl succo di lime
2 cl succo di arancia
1/2 tea spoon di mole "coloradito" di Sarah Bugiada
1 tea spoon di zucchero muscovado

Bicchiere: Old Fashioned

Garnish: fettina di arancia

PREPARAZIONE:

Facile da realizzare, si prepara direttamente nel bicchiere Old Fashioned, con ghiaccio a cubetti e mezza crusta di sale e zucchero muscovado. Versare gli ingredienti uno alla volta e mescolare delicatamente. Servire con una fettina di arancia come guarnizione.