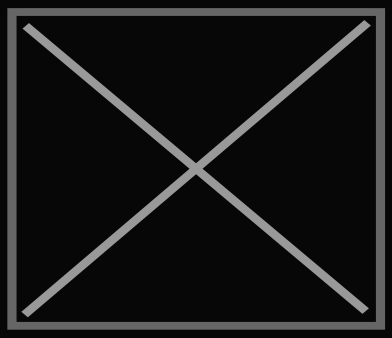
L'Insospettabile, il drink di Leandro Serra ispirato a Casablanca

drink-linsospettabile-di-leandro-serra-bar-manager-del-the-duke-cocktail-lounge-bar-de-la-maddalena-11-35f8

Il drink 'L'insospettabile' si ispira a Casablanca, uno dei film entrati maggiormente nell'immaginario cinematografico degli spettatori di tutto il mondo, con un cast ispirato: Humphrey Bogart, Ingrid Bergman, Claude Rains, Peter Lorre e molti altri. Uno dei centri nevralgici delle vicende si concentra in un bar, il Rick's Café Américain, gestito da Rick/Bogart, che ha una vera e propria colonna sonora intradiegetica: la musica al pianoforte di Sam, una sorta di metronomo della storia. Ed è proprio una canzone, As time goes by, ad accompagnare una delle scene più iconiche del film di Michael Curtiz, quando la vecchia fiamma - mai dimenticata – di Rick, Ilsa, chiede a Sam di suonare quella canzone che è un tuffo al cuore e nel passato. Questa la scena che ha ispirato il bartender Leandro Serra, cinefilo bar manager del The Duke Cocktail Lounge Bar de La Maddalena: un insospettabile piacere del bere un drink che riporta nel passato, ma rimane attuale, come solo l'amore può fare. Il corpo centrale del drink è costituito dal Ramsbury Gin, London Dry inglese, realizzato a km Zero in azienda: dall'acqua del fiume Kennet alle botaniche coltivate nei terreni dell'azienda, tra cui la mela cotogna, che regala note fruttate al gin, perfetto in un dry Martini. Il Ramsbury Gin e le sue note citriche incontrano il gusto leggermente amaro delle botaniche del bitter e il leggero aroma salmastro del vermouth dry Mediterraneo Macchia – realizzato a partire da un vino nobile antico, il Vernaccia di Oristano 'Flor' - creando un equilibrio fantastico con alcune gocce di Malidea, bitter alla pompia, agrume unico al mondo che cresce solo in alcune zone del nuorese, fra Siniscola e Orosei.



DRINK: L'INSOSPETTABILE (ispirato al film 'Casablanca', di Michael Curtiz, 1942)

BARTENDER: Leandro Serra, bar manager del The Duke Cocktail Lounge Bar de La Maddalena (Sassari)

INGREDIENTI:
4 cl Ramsbury Gin
2 cl vermouth dry marino Macchia
1 cl Bitter Fred Jerbis
Gocce Malidea Sardinian Bitter alla pompia

Bicchiere: coppa cocktail
Garnish: peel di limone

PREPARAZIONE:
In un mixing glass precedentemente raffreddato, versare il Ramsbury Gin e gli altri ingredienti e colmare con del ghiaccio. Miscelare, servire in coppa ghiacciata e decorare con una scorza di limone.