

Movies & Cocktail: il libro

cocktail-vintage-movies-16-ed36b043

Unico nel suo genere, il manuale/ricettario Movies & Cocktail presenta con freschezza ed originalità sessanta importanti pellicole che hanno lasciato il segno nella storia del cinema. Alle trame dei film e a tante curiosità su attori e registi si affiancano sessanta ricette di drink divenuti protagonisti sul grande schermo, sposando così l'amore per la settima arte alla passione per un buon cocktail.

[Movies & Cocktail](#) Dal raffinato Vesper Martini, drink prediletto dall'affascinante James Bond in 007 - Casino Royale, al goloso White Russian in perfetto stile Drugo ne Il Grande Lebowski dei fratelli Cohen, dal delizioso Mauresque sorvegliato nella romantica Parigi de Il Favoloso Mondo di Amélie, al Cosmopolitan, cocktail super trendy adorato dalle ragazzacce di Sex And The City, sino al Turquoise Blue di Tom Cruise in Cocktail e al Cocktail Champagne di Casablanca, oltre ad innumerevoli altri, nuovi e sfiziosi, tratti da pellicole come Arma Letale, Colazione da Tiffany, Funny Girl, La Vita Di Adele, Ritorno Al Futuro, Shining, Star Wars e The Blues Brothers.

Alcune ricette di cocktail sono inedite nel panorama editoriale perché realizzate esclusivamente per i film. Insomma, un manuale che prende in considerazione i cocktail chiesti, ordinati, nominati o visibilmente riconoscibili nei film di tutto il mondo dal 1917 al 2015. Per ogni drink inoltre è stata calcolata sia la media delle calorie che dei gradi alcolici.

Il libro, di 128 pagine a colori, in formato 15 x 21, è edito da [Sovera Edizioni](#) e reca la firma di Davide Manzoni e Gianfranco Di Niso: il primo è laureato in ideazione e produzione per il cinema presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Brescia, il secondo è barman professionista vincitore di gare nazionali ed internazionali, oltre ad essere docente di corsi di formazione per barman con metodo free style e caffetteria.

Movies & Cocktail è in vendita in tutte le librerie d'Italia dallo scorso 1 ottobre.