La vodka che ha fatto la storia del cinema

k-fruit-mule-f218ec0a

“**Cinema e Cocktai**l” è da sempre un binomio perfetto, quella doppia C che nell’immaginario collettivo indica un’accoppiata vincente. Grandi icone del mondo del cinema sono state immortalate nelle principali scene dei loro film con un cocktail; dai film d’amore ai film d’azione, dai thriller alle serie tv, i drink sul grande schermo hanno sempre attirato l’attenzione del pubblico, tanto da creare negli anni vere e proprie tendenze. Protagonista indiscussa dei cocktail più amati dalle celebs è sicuramente la **vodka** che, nella versione liscia o miscelata, ha spesso rappresentato molto più di un semplice drink, diventando un vero e proprio status symbol.

Quale donna non si è sentita, almeno una volta, la sofisticata e brillante Carrie Bradshaw di “**Sex and the City**”, nell’ordinare un **Cosmopolitan**? Ma se l’iconica protagonista della celebre serie tv avesse conosciuto le dieci fantastiche ricette dei **K-Fruit Mule di Keglevich** quale avrebbe scelto per le sue serate trascorse con le amiche tra mille risate e racconti? Non abbiamo dubbi, il K- Fruit Mule alla mela verde e cannella l’avrebbe conquistata per sempre, grazie al suo gusto piccante e ricercato. E gli uomini invece? Quale trucco potrebbero usare per imitare il fascino senza tempo dell’irresistibile James Bond? Se una volta sarebbe stato sufficiente cominciare con l’ordinare un **Vodka Martini**, naturalmente “agitato, non mescolato”, oggi per emulare il seducente 007 basterebbe scegliere uno dei K-Fruit Mule dal sapore forte e deciso, come quello alla Liquirizia ad esempio, dal gusto decisamente infallibile.

Proseguendo nella storia del cinema con l’accostamento film e cocktail, come non citare un giovanissimo Tom Cruise mentre incanta le platee preparando l’ottimo Red Eye nel film “**Cocktails**”? Sarebbe impareggiabile vederlo oggi destreggiarsi in affascinanti evoluzioni per preparare le dieci ricette dei nuovissimi K-Fruit Mule. O ancora l’inimitabile ed eterea Audrey Hepburn in “**Colazione da Tiffany**” che sorseggia l’inseparabile White Angel o lo svogliato e disincantato “**Drugo**” Lebowski che fa coppia fissa con un White Russian nella pellicola capolavoro dei fratelli Coen...

Certo gli spunti non mancano e, dunque, che dire di più?

Ecco le dieci ricette, facili e veloci da realizzare, da proporre anche casa con gli amici, magari davanti a un bel film.

K-FRUIT MULE Menta
4 cl Keglevich Menta
1 cl Keglevich Dry
2 cl succo di lime e slide di cetriolo
Top di ginger beer
Guarnizione slide di cetriolo e foglia di menta

K-FRUIT MULE Melone
2 cl Keglevich Melone
2 cl Keglevich Dry
2 cl succo di arancia e timo pestato
Top di ginger beer
Guarnizione rametto di timo e zest d'arancia

K-FRUIT MULE Limone
2 cl Keglevich Limone
2 cl Keglevich Dry
1 cl succo di limone, peperoncino tritato e foglia di alloro pestata
Top di ginger beer
Guarnizione foglia di alloro

K-FRUIT MULE Frutti di Bosco
2 cl Keglevich Frutti di Bosco
2 cl Keglevich Dry
1 cl succo di limone e menta pestata
Top di ginger beer
Guarnizione rametto di menta, 2 lamponi e spolverata di zucchero a velo

K-FRUIT MULE Liquirizia
4 cl Keglevich Liquirizia
1 cl succo di limone e pezzetto di finocchio pestato
Top di ginger beer
Guarnizione pezzetto di finocchio e spolverata di polvere di liquirizia amara

K-FRUIT MULE Cocco&Lampone

3 cl Keglevich Cocco&Lampone

1 cl Keglevich Dry

1 cl succo di lime e un cubetto di ananas pestato

Top di ginger beer

Guarnizione foglia di ananas, lampone e cocco

K-FRUIT MULE Ginseng e Guaranà

2 cl Keglevich Ginseng e Guaranà

2 cl Keglevich Dry

1 cl succo di lime e polvere di cannella

Top di ginger beer

Guarnizione stecca di cannella e rondella di lime

K-FRUIT MULE Pesca

2 cl Keglevich Pesca

2 cl Keglevich Dry

1 cl succo di lime e menta pestata

Top di ginger beer

Guarnizione di menta e ribes rosso

K-FRUIT MULE Mela

4 cl Keglevich Mela Verde

1 cl succo di lime

Polvere di cannella qb

Top di ginger beer

Guarnizione di cannella e mela

K-FRUIT MULE Fragola

2 cl Keglevich Fragola

2 cl Keglevich Dry

1 cl succo di lime e basilico pestato

Top di ginger beer

Guarnizione di basilico