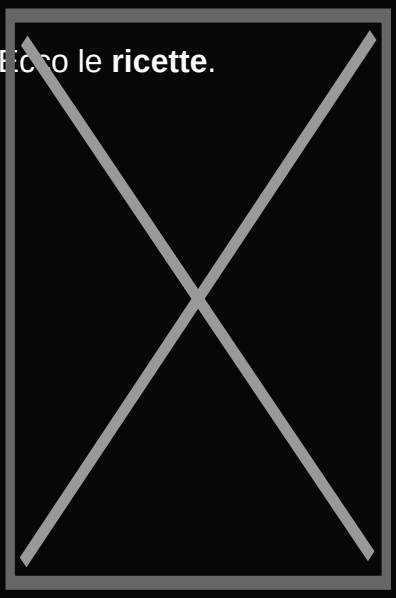
Federico Fellini, 3 cocktail per celebrare il centenario della nascita

fellini-e30e70af

Cento anni fa, il 20 gennaio 1920, nasceva a Roma **Federico Fellini**. Per celebrare la ricorrenza, tre famosi bartender hanno realizzato altrettanti **cocktail ispirati a film del maestro della cinematografia italiana**.

Ecco le **ricette**.



MARCELLO, COME HERE!

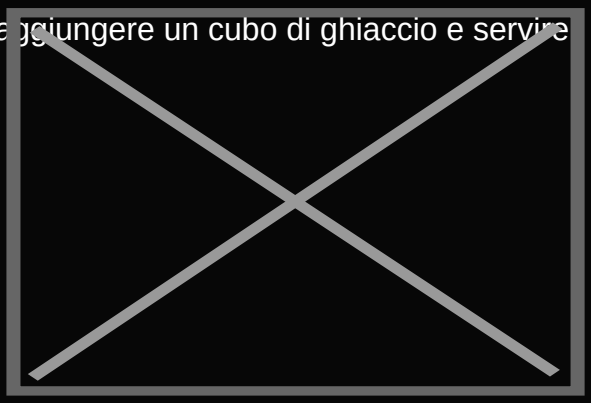
(ispirato al film "**La Dolce Vita”**, di Federico Fellini, 1960)

BARTENDER: **Carmelo Buda**, proprietario e bartender di Oliva.co Cocktail Society di Catania

INGREDIENTI:
40 ml VII Hills Italian Dry Gin
35 ml cordiale di mandarino chiarificato
25 ml soluzione citrica di Verdello

1 barspoon di Chartreau
Bicchiere: Old Fashioned
Garnish: bucce di mandarino essiccate

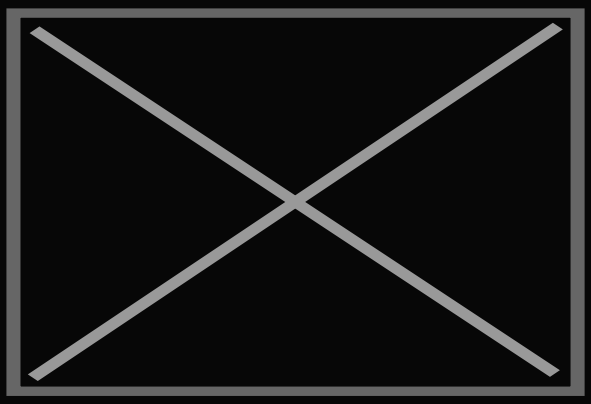
PREPARAZIONE:
Versare gli ingredienti in uno shaker, quindi shakerare per 20 secondi e versare all'interno di un bicchiere Old Fashioned precedentemente decorato con un rimmel di bucce al mandarino essiccate, aggiungere un cubo di ghiaccio e servire



ISPIRAZIONE:

Drink ispirato al film del Maestro Fellini, considerato uno dei capolavori del cinema Italiano, vincitore della Palma d'Oro al 13mo Festival di Cannes e del Premio Oscar per i costumi. Dedicato a una Roma degli anni Sessanta tutta da vivere, dove regna l'armonia e il piacere di godersi i caldi pomeriggi primaverili, seduti nei caffè con le persone che si amano. Il barman si ispira al film, ammaliato da tanta bellezza e passione in una pellicola in Bianco e Nero, qualcosa che ci ha reso unici nel mondo per la sua semplicità, oltre le mode, oltre il tempo. Il Drink si ispira nello specifico a Sylvia (Anita Ekberg) con un twist di uno dei cocktail più eleganti conosciuti, il White Lady, servito on the rocks. Qui la freschezza degli agrumi rispecchiano la compianta attrice svedese, dal sapore magico e intrigante. Il VII Hills Italian Dry Gin con il suo tocco di ginepro rappresenta in pieno Marcello, il personaggio interpretato da Marcello Mastroianni, carismatico e affascinante, che riesce a sedurre e a conquistare la giovane Sylvia. L'uso dello Chartreau con le sue erbe nasce immaginando una passeggiata sulle rive del Tevere in Vespa, immersi in una Roma senza tempo. Ah eccolo, Marcello, Come Here!

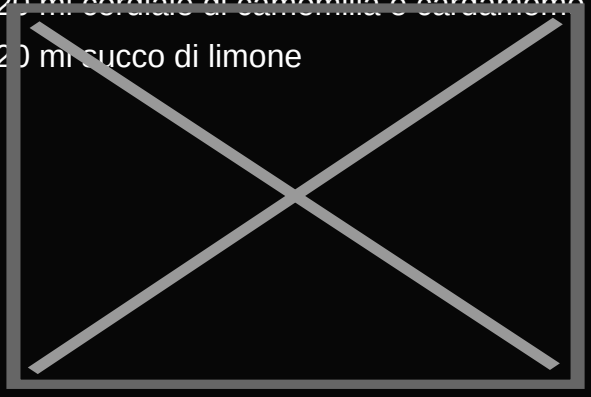
8 E MEZZO



(ispirato al film “8 e 1/2”, di Federico Fellini, 1963)

BARMAN: **Alessandro di Fabrizio**, bartender de La Nuova Lavanderia di Pescara

INGREDIENTI:
50 ml VII Hills Italian Dry Gin
1 dash Assenzio Versinthe
20 ml cordiale di camomilla e cardamomo
20 ml succo di limone

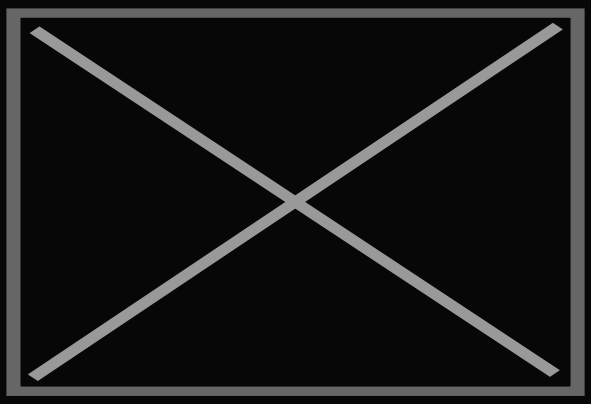


10 ml succo di mandarino

1 dash genziana
Fill up tonica al melograno
Bicchiere: Collins
Garnish: crusta di rosa e melograno disidratato

PREPARAZIONE:
Versare tutti gli ingredienti, eccetto la tonica, in uno shaker e agitare. Filtrare in un bicchiere Collins pieno di ghiaccio e colmare con la tonica al melograno. Decorare con crusta di rosa e melograno disidratato.

AMARCORD



(ispirato al film “Amarcord”, di Federico Fellini, 1973)

BARLADY: **Roberta Martino**, co-fondatrice del collettivo ShakHer

INGREDIENTI:
15 ml Amaro Formidabile
15 ml Hine Cognac VSOP
30 ml rum Pappagalli Remember Trinidad
15 ml Dry Curacao Pierre Ferrand



3 drop Amargo Chuncho

Peel di arancia
Bicchiere: Napoleon

PREPARAZIONE:
Versare gli ingredienti in un mixing glass precedentemente raffreddato e miscelare con cura fino a quando il drink non sarà correttamente diluito. Una volta versato all'interno del bicchiere, cospargere con gli olii essenziali dell'arancio.