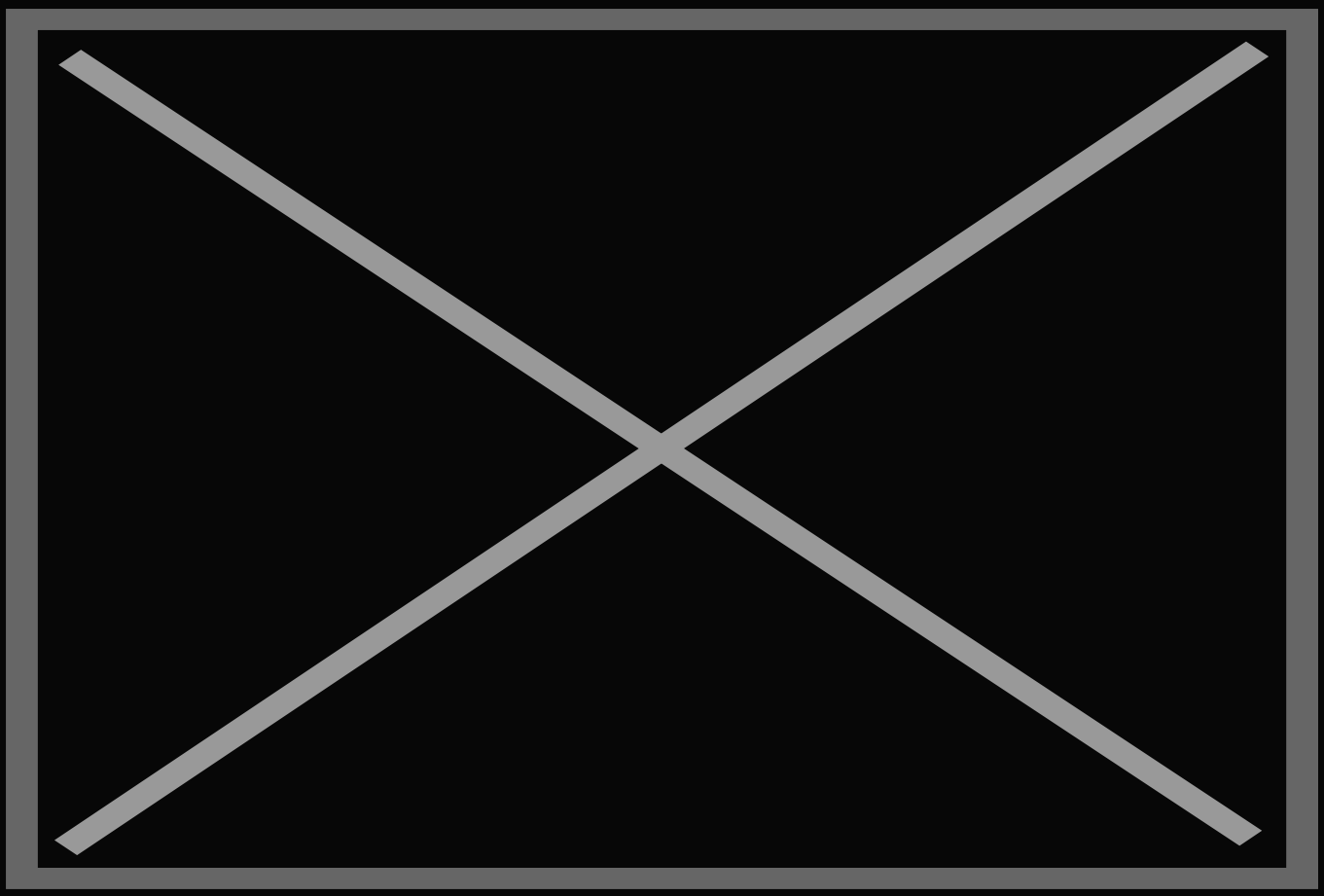
Campari: Tommaso Cecca presenta un cocktail ispirato al film Padrenostro

campari-venezia-77-evaldarnini-fpeluso-tcecca-278c30ed

Ieri pomeriggio, domenica 6 settembre, i due giovani attori Eduardo Valdarnini e Fotinì Peluso, insieme a Tommaso Cecca – Store Manager & head bartender di Camparino in Galleria - sono stati i protagonisti del secondo appuntamento targato Campari durante il corso della77. Mostra Internazionale d'arte Cinematografica di Venezia,di cui il brand è Main Sponsor per il terzo anno consecutivo. L'incontro, che ha avuto luogo presso l'iconica Campari Lounge, ha avuto l'obiettivo esaltare la creatività e l'ispirazione che si celano sia dietro l'arte della mixology sia di quella cinematografica. Un parallelismo perfetto che testimonia, ancora una volta, il ruolo fondamentale della passione che porta alla realizzazione di opere uniche.

Per l'occasione, Tommaso Cecca ha presentato e realizzato insieme ai due attori un cocktail esclusivo, creato appositamente per questo appuntamento: "Al Padre", ispirato alla pellicola "Padrenostro",in concorso a Biennale Cinema 2020 e con protagonista Pierfrancesco Favino.
Rivisitando e rinforzando l'iconico Campari Negroni, questo cocktail racchiude al suo interno un mix di dolcezza, acidità e il tipico "dolce – amaro" dell'ingrediente Campari e simboleggia alla perfezione anche la storia stessa e il protagonista del film.

Eduardo Valdarnini e Fotinì Peluso, entrambi grandi appassionati di beverage e mixology, si sono cimentati in un momento di creazione di cocktail, ovviamente firmati Campari! A guidarli, Tommaso Cecca, responsabile del team di bartender di Camparino in Galleria, l'iconico locale simbolo dell'aperitivo milanese. Il suo famoso cocktail concept è basato sulla ricerca di equilibrio tra tradizione e innovazione e ripercorre la storia di Campari e dei suoi cocktail per offrire una miscelazione capace di guardare al futuro con rispetto.



Eduardo Valdarnini, classe 1991, è riuscito a combinare la sua più grande passione, la recitazione, con lo studio: l’emergente talento ha infatti studiato contemporaneamente Sociologia all'università La sapienza e recitazione in una Scuola d'arte cinematografica. Nel corso degli ultimi anni ha recitato in moltissimi film, tra questi Beato chi riceve la grazia (2012), Roles (2013), Pasolini (2014) e Arianna (presentato alla Mostra del Cinema di Venezia 2015) e Qualcosa di nuovo (2016). Anche Fotinì Peluso ha sviluppato una grande passione per la recitazione fin da piccola. Oggi è conosciuta al grande pubblico per il ruolo di Barbara della fiction La compagnia del Cigno. Il suo ultimo successo? La commedia Sotto il sole di Riccione, in onda su Netflix. Passione e creatività, determinazione e talento, elementi imprescindibili nel percorso di creazione dell’opera, sono gli elementi che faranno da fil rouge ai tanti eventi che Campari ha inserito nel palinsesto durante il corso della prestigiosa manifestazione 77. Mostra Internazionale d’arte Cinematografica di Venezia.
Per questa edizione di Biennale Cinema 2020, Campari vuole offrire uno sguardo attento verso i giovani talenti di questo affascinante mondo per facilitare l’incontro, il dialogo e l’apprendimento reciproco tra volti già affermati ed emergenti del grande schermo.

La ricetta del cocktail “Al Padre” – Tommaso Cecca

Ingredienti:
- Campari: 3 cl

- 1757 Vermouth rosso di Torino – 2 cl
- Distillato di Negroni 1,5 cl
- Riduzione di Negroni: 2 cl
- Decorazione:
proiettile oro e cioccolato gocce di cioccolato + cubo di ghiacciofiore di menta.

Preparazione:
1. Riempire un bicchiere (timeless 35cl) di ghiaccio.
2. Versare in un mixing glass:
- Campari: 3 cl
- 1757 Vermouth rosso di Torino – 2 cl
- Distillato di Negroni 1,5 cl
- Riduzione di Negroni: 2 cl
3. Aggiungere 2 gocce di riduzione cioccolato.
4. Aggiungere circa 8 cubetti di ghiaccio.
5. Mescolare con un barspoon per circa 15 secondi.
6. Versare in un old fashioned con sufficiente ghiaccio.
7. Decorare con cubo, scultura di oro e cioccolato e fiore di menta