Mixoloween: 6 cocktail per celebrare Halloween

20231031104914mixoloweenv-93ab3a30

In occasione di Halloween, i drinksetter di Anthology by Mavolo hanno creato la **drinklist Mixoloween** selezionando **6 film dell'orrore** per tutti i gusti, **abbinandoli ad altrettanti drink** in cui la tensione è ad alta gradazione. **Ogni pellicola diventa un cocktail** e ogni regista un mixologist. Il set è un tumbler e dentro ci finiscono le parole della sceneggiatura, le scenografie, le interpretazioni degli attori, le luci e i suoni.

"La festa di Halloween è un'occasione per godersi l'entusiasmo di stare in compagnia, per questo abbiamo consigliato un elenco di sei cocktail per scoprire distillati esclusivi guardando il film perfetto" spiega **Alessia Bigolin**, drinksetter di **Anthology by Mavolo**.

"IT" (1990), regia di Tommy Lee Wallace, abbinato al **Cosmopolitan**, un classico americano, aspro e dolce, un ottimo rimedio all'angoscia continua e alla tristezza spaventosa del film.
La ricetta:

40 ml Vodka Le Philtre

15 ml Cointreau

15 ml di succo di limone fresco

30 ml di succo di mirtillo

"Profondo rosso" (1975), diretto da Dario Argento, ideale con un **Negroni**, un cocktail psicoanalitico, che nasconde nell'ultimo sorso il suo segreto, da sorseggiare anche a occhi chiusi limitandosi ad ascoltare la musica dei Goblin.
La ricetta:

30 ml di Gin Solaro

30 ml di bitter Campari

30 ml di vermouth rosso It’s not Another Vermouth

“Nosferatu il principe della notte” (1979), regia di Werner Herzog, binomio perfetto insieme al **Bloody Mary**. Mai richiamo è stato così facile: sangue chiama sangue. Sarebbero ideali anche cocktail gelati (daiquiri) o nebbiosi (martini, mojito).
La ricetta:

45 ml di Vodka Le Philtre

90 ml di succo di pomodoro

15 ml di succo di limone fresco

2 spruzzi di salsa Worcestershire

Tabasco, sale, sedano, pepe a piacere

“Non aprite quella porta” (1974), diretto da Tobe Hooper, abbinato al **Mint Julep**. Per paradosso, qui c’è bisogno di rinfrescarsi con un cocktail meridionale che sta bene con il Texas. Naturalmente uno non basterà.
La ricetta:

60 ml Bourbon Whiskey Wilcox

4 rametti d menta fresca

1 cucchiaino di zucchero velo

2 cucchiaini d’acqua

“Donnie Darko” (2001), regia di Richard Kelly, da vedere sorseggiando un **Dark ‘n’ Stormy**. Si tratta di un film pieno di nuvole scure, averne di più intense nel bicchiere è un potente contravveleno alla paura.
La ricetta:

60 ml di Rum Hell or High Water Spiced

100 ml di Ginger Beer Le Tribute

“L’esorcista” (1973), di William Friedkin, associato alla **Caipirinha**. Perché ci vuole qualcosa di solare per allontanare il maligno e poi dove credete che vadano gli esorcisti a riposarsi (se sono ancora vivi) dopo la battaglia: a Rio de Janeiro, no?!
La ricetta:

60 ml di Cachaça Fazenda Soledade Pura

1 lime tagliato in piccoli spicchi

4 cucchiaini di zucchero di canna