

02

## Un treno per il Darjeeling”, di Wes Anderson, diventa un cocktail

MAG

Veronica Costantino del Singer Palace Hotel di Roma ha scelto il nome del suo cocktail per raccontare attraverso i sapori autentici dell'India

Di **Monica Straniero**



Veronica Costantino del Singer Palace Hotel di Roma ha scelto il nome del suo cocktail per raccontare attraverso i sapori autentici dell'India, un viaggio che porta alla scoperta dei prodotti tipici, che, miscelati, regalano un profumo elegante, profondo e speziato. Il tocco finale è del brandy Cardinal Mendoza, che, con la sua presenza, rende questo viaggio una pura esperienza sensoriale.

Un treno per il Darjeeling, il capolavoro del regista statunitense Wes Anderson, racconta di tre fratelli che non si parlano tra loro e pianificano un viaggio in treno in India, con lo scopo di ritrovare se stessi e il legame reciproco che avevano un tempo. Per permettere a chi assaggia il cocktail di vivere le stralunate atmosfere elegiache, Costantino ha unito ingredienti sofisticati e colorati: 4,5 cl gin Fifty Pounds, infuso al tè Darjeeling, 2 cl sciroppo miele e curcuma e 1 cl succo di limone.

Il tutto, escluso il brandy, viene raccolto all'interno dello shaker pronto ad essere energicamente shakerato. Una miscela che versata in un bicchiere old fashioned viene impreziosita da un gocciolo di brandy Cardinal Mendoza, al di sopra, in modo tale da creare una stratificazione.



Veronica Costantino barlady



Monica Straniero

<https://thespot.news/2019/05/un-treno-per-il-darjeeling-di-wes-anderson-diventa-un-cocktail/>