Autumn in New York: il film, ora è anche un cocktail

scritto da Redazione | 21/09/2019



Mario Farulla, bar manager del Ristorante Baccano di Roma, si è ispirato al film con Richard Gere e Winona Ryder per un drink dal carattere forte e dai toni speziati

Autumn in New York, il film di Joan Chen del 2000 con Richard Gere e Winona Ryder, è una storia d'amore che va oltre le convenzioni e dimostra la forza dell'amore. Will Keane, scapolo impenitente di 48 anni, si innamora della giovane e sensibile Charlotte di soli 21 anni, figlia di una sua vecchia fiamma e sarà una storia che si insegnerà il valore dei legami e la forza di un sentimento che va oltre le barriere e le difficoltà.

Il film non fu osannato dalla critica ma gli spettatori lo premiarono al botteghino con un discreto successo, forse per il cast stellare e ancheper la fotografia che restituisce l'**atmosfera e i colori meravigliosi dell'autunno newyorkese**.

Cocktail Autumn in New York: l'ispirazione

Mario Farulla, bar manager del <u>Ristorante Baccano</u> di Roma, si è ispirato ad **Autumn in New York** per il cocktail omonimo nel quale sono utilizzati il <u>bourbon Maker's Mark</u>, perchè maturo e robusto come Richard Gere, e il **ghiaccio al <u>Karkadè</u>**speziato e roseo come la giovane protagonista Winona Ryder.

Il **karkadè o carcadè** è il calice del fiore dell'*Hibiscus sabdariffa* che lasciato in infusione può dar vita a una bibita dissetante dal colore rosso intenso e dal sapore gradevolmente aspro. Utilizzato nelle tisane ha effetti diuretici e antisettici.