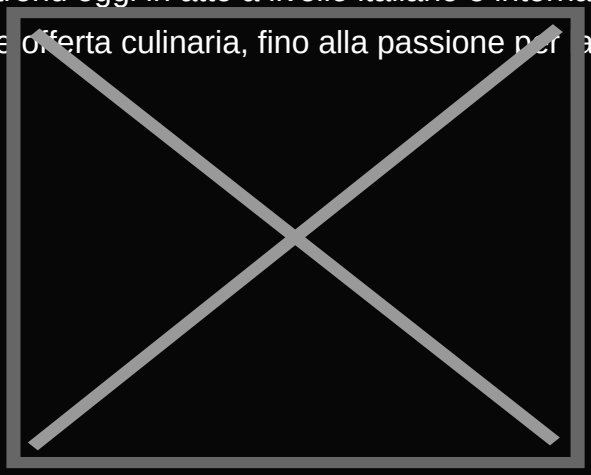
Bibite Sanpellegrino apre il Bar Meraviglia, il Mediterraneo a Milano

cocktail-1-0edf398a

Dall'abbinamento delle bibite con un **cous cous firmato dallo chef Andrea Provenzani** e una reinterpretazione della tradizionale "**muffoletta siciliana**", all'**orangerie** che accoglie all'entrata il visitatore e la **citruspedia** che illustra l'incredibile varietà di agrumi esistenti, il **Bar Meraviglia** di **Bibite Sanpellegrino** coglie la sfida di raccontare e far vivere la straordinaria bellezza del Mediterraneo, tra i grattacieli della City. Un'innovazione nel panorama dei locali di Milano, che **da maggio a ottobre sperimenta un nuovo concept con l'obiettivo di esportarlo poi in un contesto internazionale**. Il progetto, dall'idea creativa al design degli interni, fino allo sviluppo dell'offerta food&beverage e all'intera esperienza d'acquisto, è stato studiato in collaborazione con **Re.d**, la divisione di marketing e retail design di M&T che progetta e realizza spazi commerciali in Italia e all'Estero in tutti i settori merceologici. Un'operazione che ha l'obiettivo di **educare il consumatore a un nuovo modo di bere una bibita**, capace di cogliere e reinterpretare in modo innovativo tutti i trend oggi in atto a livello italiano e internazionale, dall'attenzione all'origine, all'abbinamento tra drink e offerta culinaria, fino alla passione per la personalizzazione.



"Dal 2015 abbiamo iniziato un importante riposizionamento

delle nostre Bibite Sanpellegrino per raccontare l'origine del nostro prodotto – il **Mediterraneo**, un territorio unico al mondo –, la qualità delle materie prime che utilizziamo e la tradizione italiana delle

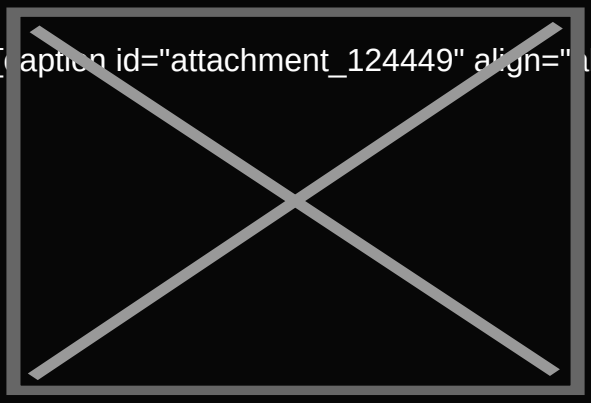
nostre bibite apprezzata in tutto il mondo – spiega **Stefano Agostini**, presidente e amministratore delegato del Gruppo Sanpellegrino –. Con l'apertura di questo spazio vogliamo lanciare anche un nuovo modo di intendere il consumo delle bibite, un'esperienza completa in grado anche di educare i nostri consumatori e raccontare loro i valori dei nostri prodotti. Dal 1932 catturiamo nelle nostre clavette tutta la meraviglia del Mediterraneo. Da qui il nome del Bar e l'aspetto del locale, con cui portiamo il Mediterraneo a Milano creando un contrasto nel cuore della City milanese".

Ma cosa caratterizza il Bar Meraviglia? Come un'oasi di relax tra il caldo e la frenesia della metropoli, ciò che accoglie il visitatore è **il profumo degli agrumi e la freschezza delle piante in fiore**. Un sorprendente contrasto con l'ambiente metropolitano, **in via Vincenzo Capelli 2**, tra corso Como e piazza Gae Aulenti. All'ingresso, una vera e propria Orangerie, un angolo di pace tra i cespugli degli agrumi, dove rilassarsi e godere del loro profumo. Subito dopo, un tripudio di colori, combinati ad arte dalla natura, ma anche dalla maestria degli artisti e designer che hanno arredato il locale. E così, tra un tavolino di pietra lavica cotto nei forni trinacri, una parete firmata dallo street artist Neve, i cortometraggi girati dal giovane video maker Vincenzo Caiazzo e l'installazione che racconta in modo concettuale la Mediterraneità – "uno Stato di felicità, mare, sole e tanti agrumi" *(cit. Anonimo)* – e illustra con una citruspedia in 3D l'incredibile varietà degli agrumi esistenti, arriva finalmente il momento di gustare una bibita.



Ovviamente, in un modo assolutamente nuovo rispetto a quello a cui si era abituati. Il Bar Meraviglia offre infatti una **drink list studiata con la consulenza del barman Andrea Paci**, che propone l'intera gamma di Bibite Sanpellegrino mixata ad altri ingredienti, alcolici e non. Un servizio tailor made, che rispecchia la personalità di ciascuna Bibita: ecco, allora, che la **Limonata** viene servita in un tumbler basso, accompagnata da **Fiocchi di Sale di Trapani, Verbena, Salvia e Basilico**, da gustare non prima di aver versato nel bicchiere uno o più cucchiaini di erbe, a seconda dei gusti del consumatore, mentre la **Cedrata** in versione "personalizzata" si abbina a **Rum bianco agricolo e zenzero fresco** e il **Chinò**, re delle Bibite, è servito in un calice da Barolo aromatizzato con una spruzzata di **essenza d'arancia**.

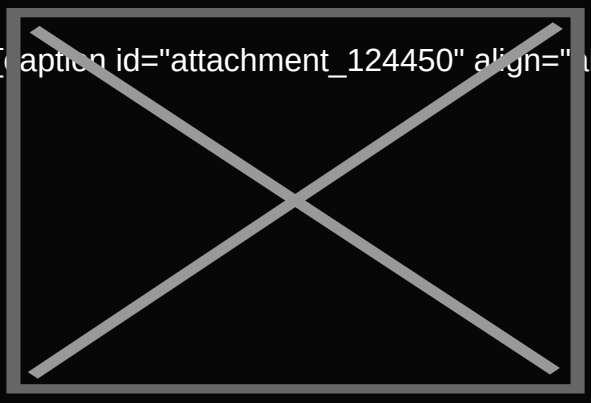
[caption id="attachment_124449" align="alignleft" width="300"]



Muffoletta con alici e mozzarella di bufala[/caption]

Dna mediterraneo delle Bibite Sanpellegrino, così come **dell'accompagnamento gastronomico**. A partire dalla "Muffoletta", un gustoso street food diffuso con diverse varianti in tutta la Sicilia e che deve il suo nome al processo di lavorazione di questi panini. Farcita con alici e mozzarella di bufala o con gamberoni al ghiaccio e stracciatella, è un pranzo gourmet o uno sfizioso spuntino. Firmate invece dal vincitore dell'edizione 2014 del celeberrimo Cous Cous Fest, lo chef Andrea Provenzani del Liberty Milano, sono un ottimo piatto unico le diverse proposte di cous cous, una pietanza che nasce dalla semplicità della tradizione e unisce tutte le popolazioni che si affacciano sul Mare Nostrum. E per i più golosi, non possono mancare le meravigliose dolci creazioni, dai prodotti artigianali della pasticceria Martesana Milano, ai frutti riempiti di gelato firmati da Matteo Napoli, fino alle briciole di cannolo di Alfonso Bottone, realizzate con ingredienti autoctoni dei Monti Iblei.

[caption id="attachment_124450" align="alignright" width="300"]



Insalata finocchi e arancia[/caption]

Uno straordinario mix di colori, profumi e sapori che rendono il Bar Meraviglia il luogo ideale dove prendersi una pausa di gusto dalla frenesia della città ed immergersi completamente nel Mediterraneo… a Milano. Per maggiori informazioni sulla location e per scoprire tutti gli appuntamenti del prossimo mese, basta cliccare sul sito www.bibitesanpellegrino.it e seguire l'Official Page www.facebook.com/lebibitesanpellegrino.

LA DRINK LIST

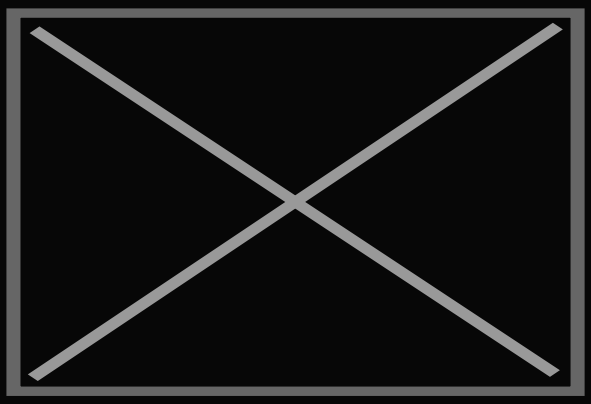
La drink list ha come protagoniste assolute le Bibite Sanpellegrino, lisce o mixate. Ciascuna bibita è servita in un bicchiere studiato su misura per esaltarne profumo, gusto e personalità, e accompagnata da ingredienti di qualità per rendere la degustazione un'esperienza a trecentosessanta gradi, capace di evocare l'atmosfera mediterranea.

Il barman Andrea Paci - Andrea Paci cresce sul Lago di Como e fino ai 19 anni trascorre i suoi weekend ad imparare il mestiere. La sua esperienza si fortifica durante l'anno di permanenza a San Francisco e sotto la guida dei maestri Simone Maci e Omar Vesentini.
La sua carriera si sviluppa tra Milano, St. Moritz e il lago di Como, dove ha da pochissimo aperto il locale "Lo Scalo. Craft Drinks by the Lake", una fucina di cocktail su misura, con un'offerta basata sui prodotti locali.
Nel suo dna, infatti, c'è un'attenzione particolare all'origine della materia prima e proprio per questo gli è stato chiesto di collaborare nello studio della drink list del Bar Meraviglia. Una sfida che l'ha entusiasmato, con l'obiettivo di amplificare l'anima della bibita, pensando alla mediterraneità e alla loro origine storica.

Aranciata
Alla coque
Con vodka Grey Goose

Aranciata Amara
Servita come il the delle cinque
Con Champagna Ayala

Chinò
Nel balloon come un Barolo
Con gocce di Ardbeg



Cedrata

Dolce e pizzicorina
Con vino bianco Asprigno

Limonata
L’antica ricetta del pescatore
Con tequila Espolon
Con birra La Virata Birrificio Milano

Cocktail – Silver Cocktail
Come a Bari Vecchia
Con Americano Cocchi rosato o bianco

Old Tonic
Profumo di mare
Con gin Mare

Gassosa
Dolce e amara
Con birra La Virata Birrificio Milano

One o One
Come in costiera
Con rum Myers

Arancia e Fico d’India

Limone e Menta

Chinotto e Mirto

The Frizzante al Limone - Biologico con succo di limone italiano
Con gin Rivo

The Frizzante alla Pesca – Biologico con succo di pesca italiana

Sanbittèr Rosso o Dry
Come in costiera

Sanset
Con Sanbittèr e vermouth bianco