I cocktail internazionali reinterpretati da Sanpellegrino

moscow-mule-emozioni-zenzero45226-3c734b2b

Dal Sexy on the Beach Orange al Cosmopolitan Lime, dal Mojito Chinò fino al Margarita Lime,sono questi alcuni dei cocktail più amati e più conosciuti a livello internazionale che Sanpellegrino ha reinterpretato e personalizzato utilizzando i suoi prodotti. Rivisitazioni uniche ed originali di alcuni drink storici che, nel tempo, sono diventati miti ed icone e che l'azienda ha pensato in collaborazione con il bartender milanese Cristian Lodi, bar manager nella città meneghina del cocktail bar Milord.

Tutto ha avuto inizio circa un anno fa, quando Sanpellegrino ha deciso di realizzare una drink list di grandi classici della storia della mixology coinvolgendo un bartender come Cristian Lodi, sempre al passo con le nuove tendenze nazionali e internazionali e sempre alla ricerca di nuovi stimoli creativi con cui stupire la propria clientela. Il risultato? Una drink list di grandi classici della storia della mixology reinterpretati in chiave moderna.Cocktail che hanno fatto la storia e che si sono radicati nell'immaginario comune per l'aurea memorabile e magica che si portano dietro. Amati e sorseggiati ogni giorno da moltissime persone in tutto il mondo, questi cocktail hanno fatto e continuano a fare la storia della mixology.



Nato alla fine degli anni '70 ma diventato famoso solo negli anni '80, il Sex on the Beach è un cocktail fruttato, dalla dolcezza disarmante, tra i più amati al mondo. A base di ingredienti semplici come la vodka, il peach liqueur e il succo di cranberry, è stato reinterpretato con il tocco inconfondibile dell' Aranciata Sanpellegrino. Nasce così il Sexy on the Beach Orange, un drink

dal gusto fresco e dissetante dato dalle note aspre degli agrumi e dalla dolcezza del succo di cranberry, ideale per il dopocena. Cosmopolitan Lime, invece, è la reinterpretazione di un grande classico intramontabile amato da molte celebrities tra cui Madonna, conosciuto al grande pubblico grazie a Carrie Bradshaw, una delle protagoniste della famosissima serie televisiva Sex and The City, che è solita consumato durante le sue serate mondane. Un mix sorprendente da sorseggiare insieme agli amici dopo una cena, rivisitato con l'aggiunta di Sanbittèr Emozioni Lime on top.

Dal carattere forte ed elegante, il Margarita è un drink inebriante dall'animo messicano, in cui l'ingrediente cardine è proprio la Tequila,alla quale si aggiunge il Cointreau e il succo di lime. Ideale da servire in un bicchiere ricoperto di sale che dona un tocco di sapidità al cocktail. Perfetto per il momento dell'aperitivo, delizioso anche per il dopocena. Un mix di sapori dove la struttura della Tequila viene levigata dalla dolcezza del Cointreau e dal succo di lime fresco. Uno dei drink più conosciuti al mondo oltre che il più amato dallo scrittore Jack Kerouac, ha avuto un'enorme diffusione in tutte le sue varianti fra cui quella frozen.



Margarita Lime è la personale rivisitazione di Cristian Lodi che grazie

all'aggiunta on top di Sanbittèr Emozioni Lime lo rende un drink sorprendente da sorseggiare in compagnia. Il Mojito Chinò invece, è quella rivisitazione di una grande icona che non delude, dove, oltre agli ingredienti base quali zucchero di canna, lime, menta e rum, vi è una distintiva aggiunta on top di Sanpellegrino Chinò che non passa inosservata e che colpisce i palati più curiosi. Mojito Chinò non si propone come una rottura con la tradizionale storia di uno dei cocktail più amati di tutti i tempi, ma un modo per riprendere il passato e valorizzarlo.

Come ogni classico che si rispetti, anche il Moscow Mule viene reinterpretato dal bartender meneghino Cristian Lodi impreziosendo la versione tradizionale con l'aggiunta di Sanbittèr Emozioni Zenzero, che valorizza il cocktail con un sapore unico.Nasce così Moscow Mulime un long drink dissetante e leggero fatto di pochi ingredienti sapientemente combinati per mantenere un equilibrio perfetto dei sapori. Come per l'originale, Moscow Mulime viene servito nell'iconica tazza di rame, ottimo conduttore in grado di raffreddare velocemente e aiutare a rendere perfetta l'interazione di tutti

gli ingredienti.

Questi e molti altri cocktail, presenti nella sezione Drinklist del sito Mixart Sanpellegrino, sono i protagonisti di un sapiente lavoro di Cristian Lodi che rivisita alcuni dei grandi classici della mixology con le Bibite Sanpellegrino e gli aperitivi Sanbittèr,creando varianti uniche e dal gusto inconfondibile.