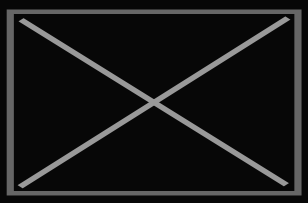
Per San Valentino Lucano propone il cocktail Vanigliano

immagine-san-valentino-evidenza-a3b28fc9



In occasione di San Valentino, Lucano lancia il Vanigliano, un nuovo inedito cocktail a base Amaro Lucano ideale sia per un dopocena romantico che per un aperitivo a lume di candela. Il cocktail, fresco e dissentante, è stato creato da Paolo Rovellini, head bartender presso lo Shed Club di Busto Arsizio, e unisce tradizione e innovazione, combinando il sapore deciso di Amaro Lucano alle delicate tonalità di Vaniglia da cui prende il nome.

Amaro Lucano si conferma come protagonista nel mondo della mixology, diventando la base ideale per la miscelazione e per la sperimentazione di nuovi gusti e sapori mantenendo quel tocco italiano apprezzato in tutti il mondo. Il noto amaro nasce, infatti, da una ricetta segreta tramandata da generazione in generazione, che prevede come da tradizione la sapiente miscelazione di più 30 erbe officinali fra cui l'assenzio, l'angelica, il sambuco, e la santoreggia il cui nome, dal latino satyrus, fa riferimento alle proprietà afrodisiache attribuite a questa pianta.

Per festeggiare questo San Valentino in modo differente non resta quindi che seguire la ricetta del Vanigliano. Per scoprire invece tutti gli altri cocktail a base Lucano, clicca su http://lucano1894.com

La ricetta del Vanigliano

Ingredienti

- 3 cl Amaro Lucano
- 2 cl Vodka alla Vaniglia
- 1 cl Liquore alla Vaniglia
- 5 cl Gazzosa o Ginger Ale

- Finire con spruzzata di olii essenziali di buccia d’arancia

Bicchiere: Tumbler-Alto

Categoria: Long drink - corroborante

Tecnica: Build (direttamente costruito nel bicchiere)

Decorazione: Se finito con Ginger Ale, ottimale una spolverata di zenzero fresco; se finito con gazzosa, consigliamo di inserire una stecca di vaniglia.