Scary Pumpkin, il cocktail per festeggiare Halloween

cocktail-hallowen-def-6912350a

Dai classici travestimenti da streghe e vampiri, a quelli più originali ispirati agli spaventosi personaggi dei film o delle serie tv del cuore, passando per un gruppo di bambini felici che, dopo aver bussato alla porta di casa dei propri vicini, urla “dolcetto o scherzetto?”. La notte in cui si celebrala “Festa delle Streghe” è diventata per tutti appuntamento immancabile con il quale dare libero sfogo al proprio lato creativo dando vita a maschere e costumi, di volta in volta,sempre più paurosi. Sanbittèr, vero e proprio Ambasciatore dell’Arte dell’Aperitivo, rende così omaggio ad Halloween con Scary Pumpkin, un cocktail dolce ed agrumato caratterizzato da qualche nota piacevolmente speziata. Ideato da Giacomo Fiume, bartender e fondatore della pagina Instagram “The World of Distillery”– che annovera più di 82mila followers-,Scary Pumpkin è un drink “sanguinolento” dal colore rosso acceso, perfetto da sorseggiare durante il party di Halloween e brindare alla notte più mostruosa dell’anno in compagnia dei propri cari o con gli amici.

Il gusto dolce e leggermente pepato della marmellata di zucca aromatizzata al pepe rosa si sposa perfettamente con il sapore piacevolmente amaro del Sanbittèr Rosso e a quello rustico del mezcalin un mix unico che lo rende il protagonista indiscusso dei festeggiamenti in maschera. Ma come si prepara? Realizzare lo Scary Pumpkin, magari cimentandosi insieme alle persone a cui si tiene di più, richiede davvero pochi passaggi assieme ad un pizzico di fantasia. Per realizzarlo basterà versare in un flûte 3 cl di mezcal, 1,5 cl di vermouth macerato al pompelmo e al bergamotto e 1 barspoon di marmellata di zucca e pepe rosa.Dopo aver shakerato e filtrato il tutto, per togliere i grumi della marmellata, aggiungere al flûte3 cl di Sanbittèr Rosso. E se il party di fine ottobre è l’occasione per esaltare il proprio lato più “dark”, non si può certo trascurare nessun dettaglio e tutto, dai costumi al bicchiere, deve essere a tema. Per questa ragione, Giacomo Fiume suggerisce, come guarnizione, di spennellare un lato del flûte con del sale alla zucca aromatizzato al pepe rosa.

Halloween così, grazie a Scary Pumpkin, diventerà un’occasione speciale per trascorrere una serata unica in famiglia o con gli amici, coniugando il mito della ricorrenza anglosassone alla tradizione

dell’aperitivo che, da oltre 50 anni, è considerato rituale da parte di tutti gli italiani.

SCARY PUMPKIN

Ingredienti

• 3 cl di Sanbittèr Rosso
• 3 cl di mezcal
• 1.5 cl di vermouth macerato al pompelmo e bergamotto
• Sale alla zucca e pepe rosa essiccato

Preparazione

Versare in un flûte 3 cl di mezcal, 1,5 cl di vermouth macerato al pompelmo e al bergamotto e 1 barspoon di marmellata di zucca e pepe rosa. Dopo aver shakerato e filtrato il tutto, per togliere i grumi della marmellata, aggiungere al flûte3 cl di Sanbittèr Rosso. Per guarnire, spennellare un lato del flûte con del sale alla zucca aromatizzato al pepe rosa.