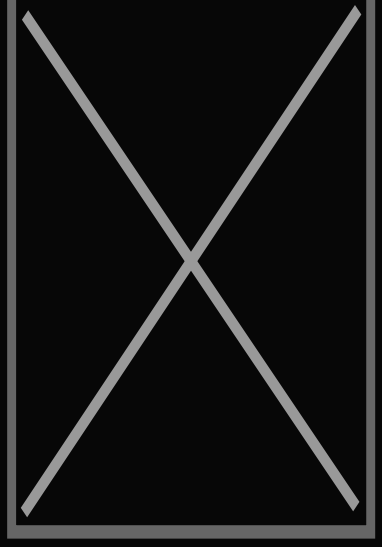
# Schweppes presenta Christmas House Punch, il cocktail delle feste

Il classico punch natalizio con un twist sull'aperitivo all’italiana: nasce così “Christmas House Punch”, il cocktail natalizio proposto dal Brand Ambassador di Schweppes, Giacomo Diamante per deliziare i palati di tutti i drink lovers anche durante il periodo natalizio. L’arrivo dell’inverno con le festività alle porte, per la “regina” delle toniche, segna l’esplorazione di gusti speziati e decisi, regalati dal tris di aromi anice, cannella e menta che Diamante ha concentrato in questo cocktail unico, nato sulla scia dell'esperienza conviviale del punch - quale tradizione più antica in fatto di miscelazione -e il classico aperitivo americano casalingo.

Al bar o a casa Schweppes, infatti, si conferma sempre la compagna ideale per un aperitivo unico dal sapore invernale; il “Christmas House Punch”, semplicissimo da preparare, si presenta esclusivo nel look e nel gusto: simile nella forma al caratteristico cappello di Babbo Natale nei toni caldi del rosso, unico nel suo gusto vivace che lo rende delizioso da sorseggiare. Un pot- pourri che consentirà di entrare più che mai nello spirito della festa più attesa dell’anno.

**Chi è Giacomo Diamante, brand ambassador di Schweppes**
Il bolognese Giacomo Diamante ha iniziato tanti anni fa a lavorare nel settore, in un periodo d’oro in cui riesplodeva la passione per la mixology. Grazie agli studi universitari ed alla sua curiosità, ha girato l'Europa collaborando con i migliori professionisti del campo, spesso in anticipo sulle tendenze. Trasferitosi in Veneto fonda ENJOY! Artigiani del bere, centro nevralgico per la formazione dei bartender in Veneto e in tutto il nord Italia, dalla cui costola sono nati svariati locali. Nel settore è riconosciuto come un innovatore. Con Schweppes ha lavorato alla creazione di link storici, spesso sconosciuti, con l'obiettivo di far comprendere quanto l'eredità del marchio sia collegato da sempre alla storia del cocktail, alla cultura e società.



**CHRISTMAS HOUSE PUNCH**

*ingredienti per 10 persone*

1 bottiglia vermouth rosso Torino
1 bottiglia bitter rosso da aperitivo
10 anice stellato
10 stecche medie cannella
10 rametti di menta
arance e limoni a piacimento
12 bottigliette schweppes tonica o in alternativa PET

Punch bowl o contenitore per servizio
Mestolo
Calici o flute o bicchieri a piacimento

*Preparazione*

Posizionare le bottiglie di tonica in frigo
Versare l'intero contenuto di entrambe le bottiglie all'interno della bowl
Inserire anice cannella e le foglie di menta avendo cura di staccarle dai rametti (che saranno scartati)
Posizionare in frigorifero e lasciar riposare per almeno due ore

*Servizio*

Estrarre il punch dal frigo e versarlo nella bowl di servizio
Decorare con fette di arancio e limone

Estrarre le toniche dal frigo
Servire il punch nelle flute (senza ghiaccio) e allungare a piacimento con schweppes tonica

È un aperitivo semplice che chiunque può preparare senza necessità di ghiaccio, attrezzature o esperienze.