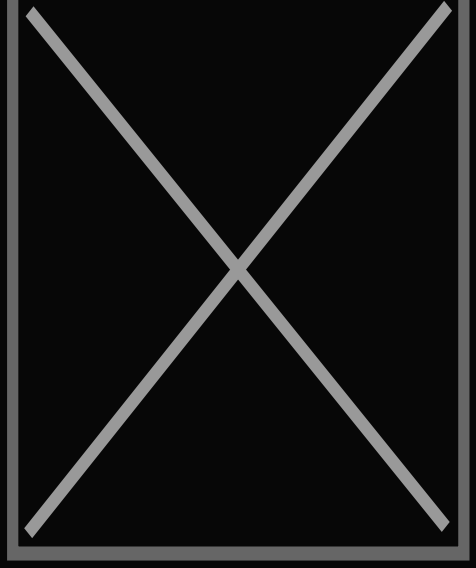
Mattia Pastori per Bibite Sanpellegrino, ricette cocktail #iorestoacasa

sanpellegrino-iorestoacasa-feb6b527

Che ci si trovi a vivere da soli, con la famiglia, gli amici o la propria metà, una cosa accomuna tutti gli italiani in questo momento: la voglia di portare tra le quattro mura di casa un po’ di quella normalità fatta di vicinanza e condivisione che fino a qualche settimana fa era così famigliare. Ecco allora che il desiderio di convivialità si tramuta in appuntamenti fatti di aperitivi da gustare insieme a tavola o attraverso lo schermo dello smartphone o del pc, per sentirsi più vicini anche se distanti.

Per rendere speciali i momenti di socialità degli italiani ai tempi dell’#iorestoacasa, ispirandoli a prendersi del tempo per se stessi e a esplorare con gusto e originalità le proprie passioni, le **Bibite Sanpellegrino** propongono cinque ricette firmate dal pluripremiato bartender **Mattia Pastori** da realizzare in poche semplici mosse, oltre a una serie di consigli per creare il perfetto angolo bar anche a casa e dare vita a cocktail unici e originali.

LE RICETTE: GUSTO E UN PIZZICO DI FANTASIA TRA LE MURA DI CASA

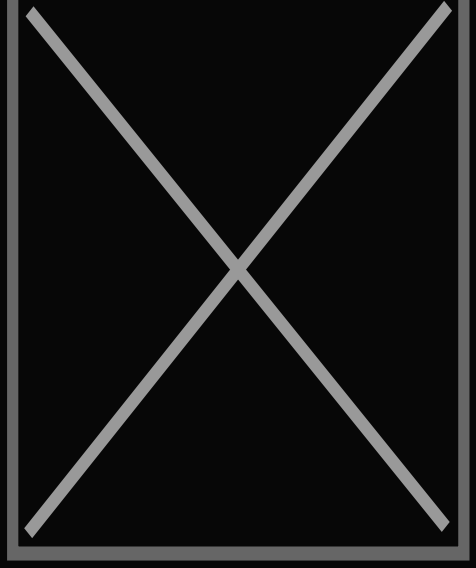


ZESTY AMERICANO

Un cocktail di facile realizzazione nato da una rivisitazione dell’Americano, in cui il Vermouth viene sostituto dal Cocktail Sanpellegrino, caratterizzato da intense note di spezie che si mescolano a lievi note di agrumi e che insieme al Limoncino danno vita a un aroma unico.

Ingredienti
10 cl di Cocktail Sanpellegrino
4 cl di Limoncino
scorza d’arancia

Preparazione
Miscelare gli ingredienti in un ampio contenitore, anche una caraffa graduata può andare bene per aiutarsi con le dosi, e servire in un calice decorando con una scorza d’arancia.



GIN TONIC PROFUMATO

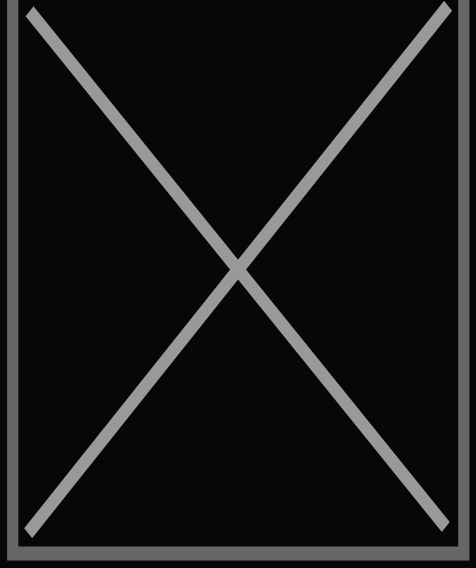
Un Gin Tonic originale, caratterizzato dai profumi della primavera e da qualche spezia, da abbinare al gusto secco e piacevolmente amaro della Tonica Rovere Sanpellegrino.

Ingredienti

1 bottiglia di Tonica Rovere Sanpellegrino
5 cl di London Dry Gin
un ciuffo di rosmarino
bacche di ginepro
scorza di limone
ghiaccio q.b.

Preparazione

In un bicchiere capiente aggiungere del ghiaccio, versare il Gin e la Tonica Rovere, mescolando delicatamente e decorando il tutto con un ciuffo di rosmarino, tre bacche di ginepro e una scorza di limone. Il consiglio in più? Bruciare il rosmarino prima di metterlo nel bicchiere per far sì che si percepisca il profumo di affumicato degli oli essenziali che ci sono nelle sue foglie.



DOLCE E SPEZIATO

Un cocktail fresco, caratterizzato dal sapore intenso ed equilibrato, con sfumature acidule, della Limonata BIO e ispirato al Penicillin cocktail, creato a New York al Milk and Honey dal bartender australiano Sam Ross.

Ingredienti
10 cl di Limonata BIO Sanpellegrino
4 cl Blenden Schotch Whisky
1 cucchiaio da caffè di miele
2 pezzetti di zenzero
2 cucchiaini di Whisky torbato (Single Malt scozzese facoltativo)
ghiaccio q.b.

Preparazione
In un ampio bicchiere mettere i due pezzetti di zenzero e pestarli delicatamente. Successivamente aggiungere un cucchiaio da caffè di miele e il Whisky, mescolando fino a quando il miele non si scioglie. Aggiungere il ghiaccio e riempire il tutto con la Limonata BIO, mescolando delicatamente per non sgasare il cocktail. Completare il tutto con due cucchiaini di Whisky torbato.

CHINATÒ

Questo drink è perfetto per chi desidera passare una serata da sapore un po’ futuristico, abbinando un classico distillato come il Brandy al gusto fresco e deciso del Chinò Sanpellegrino.

Ingredienti
10 cl di Chinò Sanpellegrino
3 cl di Brandy
3 cl di spremuta d’arancia
1 cl di sciroppo di zafferano (facoltativo)
una fetta d’arancia
ghiaccio q.b.

Preparazione
Per realizzare lo sciroppo prendere mezza bustina di zafferano in polvere da far sciogliere in 5 cl di acqua e miscelare con 10g di zucchero. Successivamente, miscelare tutti gli ingredienti in un ampio bicchiere colmo di ghiaccio e decorare con una fetta di arancia.



MANDORLA AMARA

Un long drink dissetante, semplice e sfizioso per la presenza del caffè a bordo bicchiere e caratterizzato dalle note piacevolmente amare con un finale scorza e fiori d’arancio dell’Aranciata Amara Sanpellegrino.

Ingredienti
10 cl di Aranciata Amara BIO Sanpellegrino
4 cl di Amaretto
polvere di caffè
farina di mandorle (facoltativa)
una fetta d’arancia

ghiaccio q.b.

Preparazione
In un contenitore ampio miscelare l’Aranciata Amara con l’Amaretto e del ghiaccio. Prendere un bicchiere e passare sul bordo una fetta d’arancia, immergendolo poi successivamente nella polvere di caffè. Riempire il bicchiere con altro ghiaccio e versare il cocktail. Decorare con una fetta d’arancia e buccia di arancia grattata su di una grattugia per far emergere gli oli essenziali e qualche pezzettino di scorza. Nel caso si abbia in casa della farina di mandorle, la si può miscelare con il caffè per impreziosire maggiormente il cocktail e donargli croccantezza.

I CONSIGLI DI MATTIA PASTORI

In questi giorni, anche la cucina può trasformarsi nel bancone di un bartender. Ecco allora che Mattia Pastori svela qualche segreto per sostituire gli attrezzi del mestiere con ciò che c’è già presente in casa e impreziosire la preparazione dei cocktail, per renderli unici e originali.

• Tenere sempre due calici e due tumbler bassi nel freezer di casa, così da garantire che il cocktail rimanga freddo più a lungo

• Per il ghiaccio a casa utilizzare dei contenitori ermetici capienti, creando dei blocchi. Una volta pronto estrarlo dai contenitori e spaccarlo in pezzi grossi. In questo modo si scioglierà meno velocemente

• Quando si utilizzano le erbe aromatiche per decorare i cocktail, scuoterle contro il bicchiere per aromatizzarlo e far sì che il profumo venga amplificato

• Cercare sempre di avere a casa limoni e arance, sia il succo sia la buccia possono essere utili per la preparazione dei cocktail

• Quando si prepara un Gin Tonic, la tonica va versata delicatamente nel bicchiere colmo di ghiaccio, così che non si sgasi

• Un cocktail perfetto non è la miscela di tanti ingredienti alcolici o analcolici, ma è la selezione del giusto abbinamento tra pochi ingredienti che insieme possono creare un'esperienza e raccontare una storia

• I prodotti alcolici che non possono mancare in casa e si vogliono creare cocktail unici e originali: Bitter aperitivo, Vermouth Rosso, Gin, Vodka, Whisky, Amaretto