Naturæ Gin, le ricette di tre cocktail

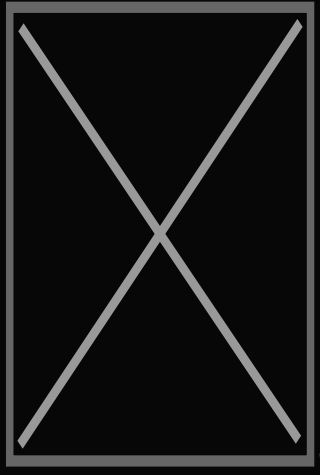
naturae-gin-cocktail-insieme-2000px-9bd84439

Naturæ Gin è il brand che produce **gin ecosostenibili ispirati alla natura** fondato da due amici appassionati di gin, Diego Sgarbossa e Carlo De Filippo. Per la produzione del loro gin i due fondatori hanno adottato **una filosofia ecosostenibile con l'obiettivo di diventare la prima azienda italiana di beverage Carbon Negative**, un concetto che si spinge oltre a quello di Carbon Neutrality e che consiste nella capacità di rimuovere più anidride carbonica di quanta ne viene emessa da un qualunque processo produttivo.

Le scelte produttive ecocompatibili adottate da Sgarbossa e De Filippo si traducono in: una **base alcolica certificata Bio, l'impiego di bottiglie in vetro 100% PCR (post consumer recycled), di packaging plastic-free e di etichette in polipropilene riciclabile**. Infine, la scatola che accoglie le bottiglie firmate Naturæ Gin è pensata per la spedizione diretta, risparmiando ulteriori materie prime e confezioni aggiuntive.

Bevendo Naturæ Gin è inoltre possibile **contribuire alla salvaguardia dell'ambiente**. Una parte del ricavato delle vendite, infatti, è devoluto a Treedom, una piattaforma che consente di **piantare alberi a distanza e seguirne la crescita**. In questo modo è possibile fornire un aiuto concreto alla riforestazione della Terra e supportare varie iniziative umanitarie.

Fructetum, la prima referenza firmata Naturæ Gin, è un gin distillato in piccoli lotti secondo il disciplinare del London dry gin con una gradazione alcolica di 43%. Le botaniche impiegate sono di origine italiana e lavorate in maniera artigianale. Il bilanciamento di ginepro, bergamotto, scorza d'arancia, rosa canina, semi di coriandolo, mela e pepe cubebe rendono Fructetum u**n gin equilibrato e amabile, da consumare liscio o come ingrediente di cocktail**. Le note aromatiche di un buon gin vengono spesso esaltate, grazie alla miscelazione, da una specifica ricetta. Eccone quindi tre pensate e proposte per Fructetum.



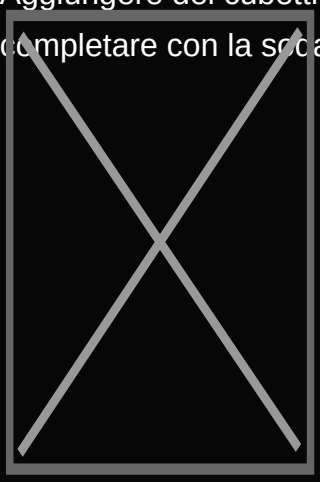
Tom Collins

Ingredienti

•60 ml di Naturae Gin Fructetum
•30 ml di succo di limone fresco
•15 ml di sciroppo di zucchero
•una spruzzatina di soda/acqua gassata
•cubetti di ghiaccio
•guarnizione: una fettina di limone

Procedimento

Spremere e filtrare in uno shaker il succo di limone, aggiungere lo sciroppo di zucchero e 60 ml di NaturæGin riempire lo shaker di cubetti di ghiaccio e shakerare energicamente per 20 secondi. Aggiungere dei cubetti di ghiaccio in un tumbler basso, versare nel bicchiere il composto ottenuto e completare con la soda. Decorare con una fettina di limone.



Naturæ Tonic

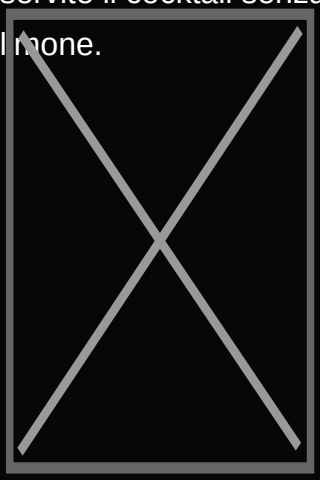
Ingredienti

• 5cl di Naturae Gin Fructetum

•top di acqua tonica fredda
•1 fettina di limone
•ghiaccio

Procedimento

Il primo passo per preparare un gin tonic è quello di riempire il bicchiere con grandi cubetti di ghiaccio. Versate poi NaturæGin. Aggiungete l’acqua tonica. Mescolate bene con un bar spoon, senza però agitare troppo, così da non sgasare eccessivamente l’acqua tonica.Sbucciate il limone, spremete la scorza sulla parte superiore del bicchiere e lasciatela cadere nel drink.Il vostro gin tonic è pronto: servite il cocktail senza cannuccia, così da poter gustare al meglio gli oli rilasciati dalla buccia di limone.



Negroni

Ingredienti

• 30 ml di Naturae Gin Fructetum
•30 ml di bitter Campari o Martini
•30 ml di vermouth rosso
•fetta d’arancia
•ghiaccio

Procedimento

Per preparare il Negroni versate il bitter Campari nel bicchiere. Aggiungete poi il vermouth rosso. Per essere precisi nelle dosi usate il jigger, dosatore usato dai barman.A questo punto versate NaturæGin. Il passo successivo è quello di aggiungere del ghiaccio nel bicchiere: questo passaggio vi consigliamo di farlo ora e non a bicchiere vuoto: in questo modo il ghiaccio non si scalda e il Negroni non si annacqua. In questo caso, infatti, il ghiaccio rende il cocktail più omogeneo. Mescolate con l’aiuto del bar spoon. Guarnite il vostro Negroni con una fettina di arancia.