Cocktail natalizi, due proposte firmate Sanpellegrino

cocktail-natalizi-199e6abc

L’Americano di Klaus e Winter Silver sono le due iconiche creazioni di Bibite Sanpellegrino firmate Mattia Pastori per dare un tocco unico alle feste, dalla Vigilia di Natale al veglione di Capodanno.

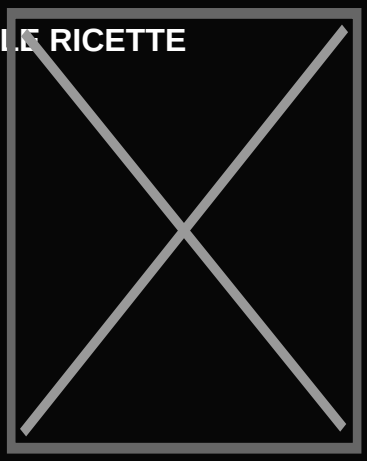
Con le festività e il nuovo anno alle porte ritornano anche le tavole imbandite e il periodo delle luminarie, dei regali e delle speciali cene in famiglia. È il momento ideale per chi desidera stupire amici e parenti con menù natalizi scenografici, ma anche con **sofisticati drink home made perfetti per brindare con stile**. I Cocktail sono infatti determinanti per accendere l’atmosfera delle feste: da quello analcolico, dal gusto amaro e rinfrescante, adatto agli aperitivi della vigilia, a quello alcolico, immancabile nelle feste di fine anno.

Così le Bibite Sanpellegrino propongono **due ricette innovative, in grado di soddisfare qualsiasi tipo di consumo** e celebrare momenti di convivialità tra i gusti e la qualità del made in Italy. Con l’estro e l’arte nella miscelazione del pluripremiato bartender Mattia Pastori – mixologist expert di Sanpellegrino – le Bibite italiane presentano due iconici signature cocktail, uno analcolico e l’altro alcolico.

L’Americano di Klaus è una rivisitazione analcolica del tradizionale cocktail “Americano”, che prende il nome dal mix di vermouth e bitter, servito all’americana, cioè con molto ghiaccio e uno spruzzo di seltz. La base di questa proposta è Cocktail Sanpellegrino, l’aperitivo analcolico estremamente versatile: ottimo liscio ma perfetto anche quando mixato, come in questo caso, dove si sposa con note di cannella, chiodi di garofano e zenzero, che si armonizzano perfettamente con lo sciroppo analcolico al Vermouth.

Il French 75 è invece ispirata la seconda ricetta delle Bibite Sanpellegrino: il **Silver Winter**, un cocktail elegante e raffinato, ideale per dare un tocco di stile in più alla tavola e per brindare all'anno che verrà. In questa rivisitazione lo champagne viene sostituito dal gusto gradevolmente amaro e speziato di Silver Cocktail Sanpellegrino. I profumi dei suoi agrumi 100% italiani sono esaltati dal Rosolio di Bergamotto, e il melograno, con il suo colore vermiglio che proprio richiama le festività natalizie, dà un tocco finale al soft drink, come simbolo di buon auspicio per il nuovo anno.

LE RICETTE



L'AMERICANO DI KLAUS

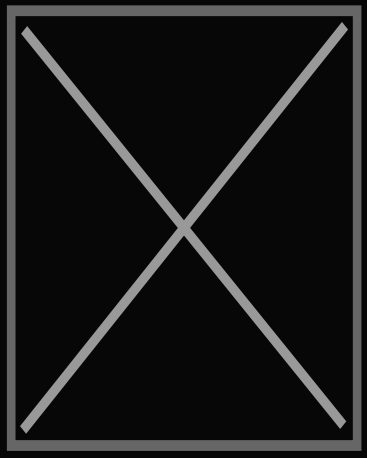
INGREDIENTI

10 cl di Cocktail Sanpellegrino
3 cl di tè freddo infuso con arancia e cannella dolcificato
2 cl di sciroppo al Vermouth

PREPARAZIONE

Prepara il tè, dolcificalo a piacere e lascialo raffreddare.
Parallelamente, prepara lo sciroppo al Vermouth riscaldando il liquore in un pentolino a fuoco alto fino a riduzione.
Miscela i due ingredienti ottenuti in un tumbler basso aggiungendo il Cocktail Sanpellegrino e molto ghiaccio.
Decora con scorza di limone e una stecca di cannella.

Tecnica: Build
Bicchiere: Tumbler basso



SILVER WINTER

INGREDIENTI

10 cl di Silver Cocktail Sanpellegrino

3cl di Rosolio di Bergamotto

2cl di sciroppo di zucchero

2cl di Gin

PREPARAZIONE

Miscela in un mixing glass tutti gli ingredienti con del ghiaccio aiutandoti con un barspoon e servi in una coppa da cocktail decorata con bordatura di zucchero alimentare e chicchi di melograno.

Tecnica: Build

Bicchiere: coppa da cocktail