Giornata Mondiale del Colore, Sanbitter propone un menu ad hoc

sanbitter-tutti-i-colori-dellaperitivo-1-a5c51d79

Oggi, 6 maggio, si celebra la Giornata Mondiale del Colore, e con essa anche tutte le tonalità vivaci e brillanti, e le diverse sfumature, che portano allegria, spensieratezza e buon umore nella vita di ciascuno. Non a caso, si parla anche di cromoterapia o terapia dei colori, la scienza che studia i colori per comprendere quali effetti e benefici abbiano sull'organismo.

Oggi si **celebrano i colori** come un vero e proprio monito di vivacità, una sorta di inno alla vita e un'opportunità per esprimere le proprie emozioni e per dare sfogo alla propria fantasia. E Sanbittèr, ambasciatore dell'aperitivo italiano che per primo ha lanciato un messaggio di positività con la campagna **"Tutti i Colori dell'Aperitivo"**, dedica alla speciale giornata tutte le sfumature delle sue bevande, e un menù ad hoc per l'aperitivo, che riaccende i momenti di spensieratezza e celebra la condivisione e la voglia di stare insieme.

È risaputo che **i colori risultino benefici per l'umore** di ciascuno poiché il cervello associa naturalmente ad ogni sfumatura delle caratteristiche particolari. Il Rosso è il colore per eccellenza dell'energia: viene utilizzato per combattere la stanchezza e trasmette passione ed estroversione, qualità per cui si distingue anche la referenza di Sanbittèr **Rosso**. Sinonimo di socialità e convivialità la tradizionale clavetta rossa è diventata infatti, in poco tempo, l'emblema dell'autentico aperitivo analcolico italiano.

Il **Bianco** è un colore che viene consigliato spesso in cromoterapia quando l'umore non è dei migliori e ha una forte valenza riequilibrante e, come questo, anche Sanbittèr Bianco, dal gusto stuzzicante, è l'alleato perfetto per risollevare gli animi.

Il **Giallo**, invece, raffigura la parte intellettuale del cervello e favorisce la concentrazione. Sembra essere in grado di infondere felicità e gioia, le stesse sensazioni che è in grado di trasmettere Sanbittèr Fizz, il nuovo arrivato in casa Sanbittèr, dal colore solare e dal gusto agrumato, che accende la voglia di spensieratezza portando con sé una nuova modalità di consumo e una bevuta più lunga e informale.

L'**Arancione** dona allegria, ottimismo, vitalità e calore, caratteristiche che sprigiona anche il gusto fresco di Sanbittèr Pompelmo, parte della Gamma alla frutta.

Accattivante e provocante, ma anche deliziosamente originale e dal gusto sorprendente, la Gamma alla frutta si compone di una **ricchezza di colori e contrasti**: le fragranze pungenti di Sanbittèr Zenzero si colorano di un **giallo acceso**, Sanbittèr Passion Fruit è invece reso più luminoso e sensuale da una **tinta viola** e le note floreali e persistenti di Sanbittèr Sambuco, infine, sono esaltate dalle tonalità chiare che spaziano dal **verde al bianco**. Oltre alle diverse sfumature delle bevande, legate ai gusti delle referenze, i colori vengono ripresi anche nel design delle bottigliette, che creano un **gioco di luci e contrasti** rendendo la gamma unica nel suo genere.

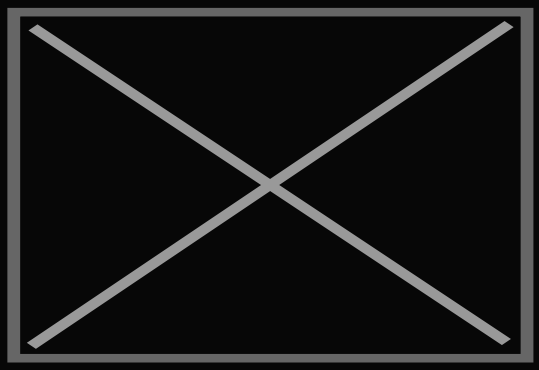
In occasione della Giornata Mondiale del Colore, dunque, Sanbittèr **celebra ogni sfumatura cromatica**, oltre che di gusto, proponendo uno spazio imbandito con tutti i colori dei suoi aperitivi analcolici, abbinati ad una selezione di **finger food creativi**, semplici da preparare e sfiziosi da consumare, pensati per essere consumati con le mani senza utilizzare le posate, ma che portano anch'essi tutti i colori che risuonano di primavera e che abbracciano l'estate alle porte.

RICETTE E REFERENZE SANBITTER



Crostini formaggio e fichi

Procuratevi un pane tipo baguette, tagliatelo a fette non troppo sottili e bruschettatele leggermente. Tagliate a fettine anche un formaggio morbido tipo Brie e fate la stessa cosa con i fichi neri senza privarli della buccia però. Componete a questo punto i vostri crostini: sulla base del pane adagiate una fetta di formaggio e guarnite con i fichi.



Pomodorini ripieni alla salsa guacamole

Ingredienti:
300 gr di pomodorini ciliegina
salsa guacamole a piacere
sale
olio extravergine d'oliva
Come si preparano: mettere la salsa guacamole in frigo per una mezz'oretta e intanto lavare bene i pomodori, tagliare una calottina e scavarli all'interno, togliendo polpa e semini. Ora mettere dentro un pizzico di sale e capovolgerli su un tagliere per farli scolare. A questo punto si possono farcire con salsa guacamole a piacere e quindi richiuderli con le calottine. Mettere in frigorifero e servire freddi.



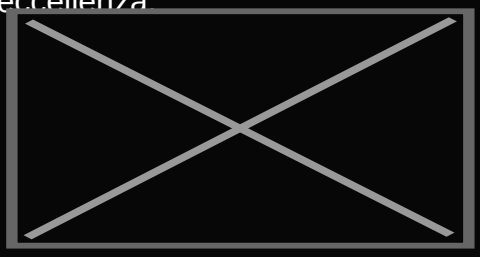
Finger food di formaggio alle erbe e ribes rosso

Ingredienti:

• 200gr di formaggio caprino morbido
• 2 cucchiai di menta fresca
• 2 cucchiai di erba cipollina fresca
• 2 cucchiai di basilico
• 50gr di ribes rosso
• Pepe q.b.
• Stuzzicadenti lunghi

Preparazione:

In una ciotola capiente mescolate il formaggio caprino morbido e in un tagliere sminuzzate accuratamente la menta fresca, l’erba cipollina e il basilico e aggiungete poi le erbe alla ciotola con il formaggio. Infine, spolverate con del pepe nero e formate delle palline, come se fossero delle polpette. Con uno stuzzicadenti lungo, formate degli spiedini e serviteli su un piatto da portata, colorate e decorate con il ribes rosso e sopra ogni polpetta fate troneggiare il frutto rosso per eccellenza.



Muffin salati

Semplici nella loro realizzazione, per preparare i muffin salati, lavorate in una ciotola le uova, il latte, il sale, aggiungete un vasetto di yogurt, unite poi la farina di riso e la fecola di patate setacciate. Aggiungete i piselli che avete precedentemente cucinato e il formaggio a cubetti. Mescolate tutti gli ingredienti e versate il composto ottenuto nei pirottini facendo attenzione a non riempirli fino all’orlo.