Savoia Americano, un cocktail che unisce il nostro Paese

savoia-americano-0017-no-background-edit-low-9509c5da

Lo scorso 2 giugno si è festeggiata la Festa della Repubblica ma anche l’anniversario della scomparsa di Giuseppe Garibaldi, che ha contribuito all'unità del Paese da Sud a Nord, imbarcandosi in un'impresa che oggi lo ricorda come il personaggio più famoso del Risorgimento. Il 2 giugno Savoia Americano ha dunque celebrato questa ricorrenza con una rivisitazione del cocktail agrumato che prende il nome proprio dal condottiero che ha fatto l’Italia, il Garibaldi.

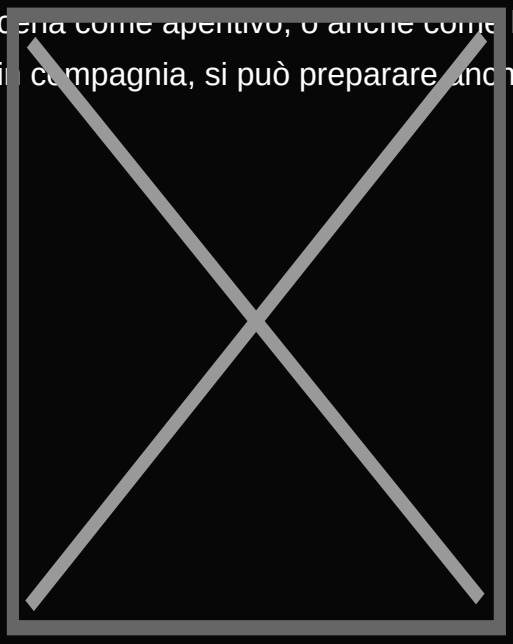
Il Garibaldi è un cocktail **dissetante e aromatico**, leggero e a basso tenore alcolico. Il richiamo a Giuseppe Garibaldi è nell'origine di uno degli ingredienti, le arance rosse di Sicilia. E fa riferimento anche al colore del cocktail, che diventa vermiglio come le giubbe indossate dei garibaldini.

La storia racconta che il condottiero con i suoi Mille partì da Quarto, in Liguria, con due piroscafi, il “Piemonte” e il “Lombardo”. A bordo i marinai portarono botti piene di vermouth, le stesse botti che in Sicilia furono riempite di marsala e da cui ebbe origine quel sapore unico a cui **Giuseppe Gallo**, ideatore di Savoia ed esperto autorevole nel settore del beverage a livello internazionale, ha voluto ridare vita nel suo vino aperitivo.

Savoia Americano riunisce in un’unica bottiglia il **Vermouth, il Bitter e Marsala**, su una base di vino. È un perfetto punto di mezzo tra il Bitter e il Vermouth, un delizioso aperitivo e allo stesso tempo una **base definitiva per un’infinità di cocktail**, classici e non solo, anche per quelli a bassa gradazione: 18.6% Abv, un numero simbolico che richiama la data della riunificazione italiana iniziata nel 1861.

Il Garibaldi cocktail versione Savoia Americano
La ricetta per preparare la versione Savoia del Garibaldi è semplice e prevede appunto Savoia Americano Rosso, la spremuta di arance rosse siciliane e il ghiaccio. È un drink da proporre prima di

cena come aperitivo, o anche come long drink nelle calde serate estive. Per averlo pronto da gustare in compagnia, si può preparare anche in caraffa da servire fresco, guarnito con spicchi d’arancia.



SAVOIA GARIBALDI

Ingredienti: 1 parte di Savoia Americano Rosso, 2 parti di spremuta di arance rosse siciliane, 4-5 cubetti di ghiaccio e uno spicchio d'arancia.

Preparazione: Spremere le arance e filtrare il succo. Mettere il ghiaccio in un tumbler, aggiungere la spremuta d'arancia, versare Savoia Americano e mescolare adagio. Servire con una fetta d’arancia come guarnizione.

AMERICANO SAVOIA

Ingredienti: 2 parti di Savoia Americano, soda, 4-5 cubetti di ghiacci, acini d'uva

Preparazione: riempire un highball, con del ghiaccio fino a 3/4 e versare gli ingredienti. Guarnire con 3 acini d'uva retti da un cocktail stick.