Buoni Da Bere, 5 ricette ideate da Giulia Castellucci

tour-buoni-da-bere-coop-c0ebc1fd

Portare fuori dalla propria rete vendita i nuovi prodotti a marchio e andare in luoghi dove è piacevole stare. È l'idea alla base di "Buoni da bere" i nuovi aperitivi e i cocktail sorprendenti di Coop, protagonisti di un tour che è partito dallo stabilimento balneare Fantini a Cervia lo scorso 27 luglio, per approdare con il secondo appuntamento all'Arena della Casa del Cinema a Villa Borghese a Roma il 10 settembre. Tappa conclusiva, l'8 ottobre alla Barcolana a Trieste.

A fare da trait d'union fra le degustazioni guidate, tutte rigorosamente gratuite per gli ospiti dei luoghi citati, **Giulia Castellucci**, bartender in ascesa e una delle prime donne a dedicarsi a questa professione. Tutta la materia prima delle ricette "by Giulia", 4 proposte alcoliche e 1 analcolica, è targata Coop **pescando proprio nella nuovissima offerta di aperitivi, cocktail, bevande** nell'ambito del più ampio progetto di riposizionamento dell'insegna che punta sul proprio prodotto a marchio come leva per rispondere alle richieste di consumatori molto diversi, sempre più esigenti unendo ai valori irrinunciabili di Coop una incredibile estensione dell'offerta e prezzi convenienti Nell'arco di due anni saranno circa 5000 i nuovi prodotti a scaffale (tra riformulazioni, cambi di packaging così da esaltarne i contenuti e proposte fino ad oggi inedite).

MANDARINE MULE
Rivisitazione di un moscow mule, con una nota più leggera e più fresca data dall'uso del vermouth bianco di Torino che con le sue tipiche note speziate conferisce profondità e armonia al cocktail.

Il mix di agrumi che troviamo all'interno lo fa diventare divertente e spiritoso; il tutto si va a chiudere con la nota olfattiva di rosa.

• 60 ml vermouth di tornino bianco
• 20 ml lime
• 10 ml pompelmo
• 5ml zucchero liquido
• top ginger beer mandarino
• Essenza di Rosa nebulizzata

PASSION SMASH
Un utilizzo diverso di un aperitivo non abbinato al classico prosecco, ma un trionfo di frutta che ritrova sul palato la parte esotica del passion fruit e la nota balsamica della menta. A chiudere il drink la nota amara del pompelmo dry.

• 50ml aperitivo
• 30ml limone
• 1fetta pestata arancia
• passion fruit
• foglie menta
• top pompelmo dry

COOP-AMERICA
L'aperitivo per eccellenza ovvero “l’americano” in una rivisitazione shakerata più fresca e beverina 2 bitter agrumati che danno profondità e persistenza al gusto totale del drink. “Eppi auar” conclude armonicamente la parte sodata del cocktail

• 45ml bitter
• 45ml vermouth di tornino
• 2 gocce bitter Sorrento
• top Eppi auar
• 2 gocce bitter orange

TONICO
Cocktail semplice e pulito con abbinamento della parte amaricante del bitter alla parte balsamica del mirin, uno speciale sakè nato dalla fermentazione di riso e di una parte balsamica, dando così una sensazione unica al drink. Tonica angostura gli dà frizzantezza e aromaticità

• 50 ml bitter
• 20ml mirin

• top tonica angostura
• 2 gocce angostura bitter

IN SICILIA

Analcolico semplice ma complesso al tempo stesso dato dalla versatilità del latte di mandorla che sembrando molto dolce si va a sposare benissimo con la parte amaricante della red soda

• 70ml latte mandorla
• 30ml zucchero
• 30ml limone
• top red soda