Bedda Mia, Giulia Castellucci celebra la Sicilia con un cocktail analcolico

20230710115057beddamia-ed42dd8b

I **cocktail analcolici** fanno sempre più **tendenza** e su quest'onda si inserisce il **nuovo cocktail analcolico ideato da Giulia Castellucci**, Bar Manager di Co.So Cocktail & Social, a base di Chinò Sanpellegrino.

Bedda Mia rimanda subito alla Sicilia: a partire dal nome e è possibile viaggiare verso l'isola della Trinacria, sentirne il calore sulla pelle e apprezzarne il profumo. Preparare questo drink richiede alcuni **semplici passaggi**, conditi con un pizzico di creatività. Per prima cosa occorre attrezzarsi di uno shaker, in cui andranno versati gli ingredienti: il gin analcolico, il succo di limone, che aggiunge la nota acida, e infine lo sciroppo di caramello salato, a bilanciare. Lo shaker andrà poi riempito con del ghiaccio fresco, prima di shakerare e filtrare in un bicchiere collins precedentemente freddato.

A coronare questo connubio di sapori è **Chinò Sanpellegrino**, il cui gusto nasce dai chinotti siciliani, provenienti da una filiera controllata e raccolti all'inizio della maturazione. Questi frutti crescono in Sicilia sotto i raggi del sole del Mediterraneo e il calore dell'Etna, e donano alla bibita **note intense di agrume candito e un gradevole finale bitter**, dato dalle note legnose che rimangono sul palato, in un perfetto equilibrio tra dolce e amaro. Infine, a chiudere il cocktail e dare un tocco di colore sono un ciuffo di menta fresca e una rondella di arancia disidratata, che accompagnano in un **viaggio nei profumi e nei colori del Sud Italia.**

A essere celebrata in questo cocktail è proprio la Sicilia, un territorio di antiche tradizioni nonché una terrazza naturale a picco sul mare in cui spicca imponente il vulcano Etna, dove vengono raccolti i chinotti che danno vita a Chinò Sanpellegrino. Bedda Mia è quindi un'**esperienza tutta siciliana**, che non solo vuole ricreare l'atmosfera che si vive in questa terra, ma anche far provare tutte le emozioni che si sperimentano durante i mesi più caldi dell'anno.

BEDDA MIA

Ingredienti:

45 ml Gin analcolico

30 ml Succo di Limone

20 ml Sciroppo di Caramello Salato

Fill Chinotto Sanpellegrino

Bicchiere: Collins Sanpellegrino

Tecnica: Shake&Strain

Guarnizione: Menta + Arancia Essiccata

Preparazione:

Preparare uno Shaker e versare Gin, Succo di Limone e Sciroppo di Caramello Salato, riempire di ghiaccio, shakerare e filtrare nel bicchiere alto precedentemente freddato e colmare con il Chinò Sanpellegrino infine, guarnire con un ciuffo di menta e una rondella di arancia disidratata.