Quando i colori finiscono sulla tavola e nell'aperitivo, Sanbittèr lancia l'Apericromia

20230719122137cromia-b33bbaa2

Sanbittèr ha indagato sulla tendenza dei colori e delle emozioni coniando l'**Apericromia**, un nuovo trend che unisce il concetto di "cromia" al momento dell'aperitivo ed è reso originale e creativo proprio grazie al colore, che crea **un'esplosione di vivacità sulla tavola**. Per farlo, Sanbittèr si ispira al Mandala delle emozioni, disegnando e colorando i tappi della sua edizione limitata associando a ogni sfumatura una specifica emozione.

Con l'Apericromia l'aperitivo diventa dunque un'**esperienza emozionale** dove il colore è protagonista e tutto ciò che si realizza per creare la giusta atmosfera - dall'impiattamento alle ricette proposte, dagli elementi sulla tavola ai dettagli decorativi - aiuta a trasmettere particolari emozioni. Ecco quindi piattini, bicchieri, tovaglioli e posate, insieme a oggetti decorativi come candele, fiori o conchiglie, che si contendono i colori tenui ed accesi dell'estate, in perfetto contrasto tra loro, come il giallo pastello e l'azzurro limpido che aggiungono gioia e serenità all'atmosfera. Ma non solo, Sanbittèr ha pensato anche a **4 ricette estive** e colorate che portano vivacità e gioia sulla tavola.

Primi tra le ricette sono i **Crostini di Fichi e Noci**, un finger food dal gusto intrigante che si sposa bene con il clima della stagione. La croccantezza del pane tostato si lega perfettamente al gorgonzola e ai fichi, che grazie al loro colore viola intenso lasciano trasparire creatività e meraviglia.

Altra ricetta semplice ed efficace sono le **Tartine di Gamberetti e Avocado**, dove il crostino viene sormontato da piccoli gamberetti, un composto di avocado e formaggio spalmabile e fini fettine di avocado, il cui verde luminoso rimanda ad una sensazione di allegria e armonia.

Ad accompagnare le proposte di food sono poi due ricette di cocktail estivi e colorati pensati appositamente per l'estate. Primo tra i drink è il **Samb-Hugo**, un cocktail fresco a base di Sanbittèr Sambuco, ghiaccio, prosecco e menta dove i profumatissimi fiori bianchi a forma di stella incontrano quella iconica di Sanbittèr. Dalle tinte più accese e calde – che ricordano le sfumature del tramonto

estivo - è invece il **Bitter Paloma**, un cocktail realizzato con Sanbittèr Pompelmo, ghiaccio, tequila, succo di lime e una fetta di pompelmo a decorare.

LE RICETTE

Crostini con noci e fichi

Ingredienti:

- 250 g di fichi

- 20 g di noci

- 1 filone di pane tipo baguette

- 100 g di gorgonzola

Preparazione:

Tagliare il pane a fette e farle tostare nel forno già caldo. Fare poi i fichi a fette spesse 1 cm e metterle sulle fette di pane. Posare al centro un cucchiaio di gorgonzola e aggiungere gherigli di noce a piacere. Conservare i crostini in frigo fino al momento di servirli.

Tartine con gamberetti e avocado

Ingredienti:

10 crostini

1 avocado maturo

60gr di formaggio spalmabile

buccia di un limone

40 gamberetti

petali di mandorle q.b.

sale q.b.

pepe q.b.

olio extravergine d'oliva q.b.

Preparazione:

Inserire in un mixer l’avocado privato della buccia e del nocciolo, avendo cura di conservarne una piccola porzione che vi occorrerà poi per guarnire. Aggiungere anche il formaggio spalmabile, la buccia grattugiata di un limone, il sale, il pepe e un cucchiaio di olio extravergine d’oliva. Frullare tutti gli ingredienti insieme fino a quando non si otterrà un composto denso e omogeneo. Lavare i gamberi, sgusciarli e cuocerli per tre minuti in una padella con un filo di olio extravergine d’oliva. Aggiungere un pizzico di sale e attendere che si raffreddino. Insieme ad un sac à poche, formare le tartine con la crema di avocado e formaggio, guarnite con un gamberetto e completate con un cubetto di avocado avanzato e una spolverata di petali di mandorle.

Cocktail Samb-Hugo

Ingredienti:

20 cl di Sanbittèr Sambuco

6 cl prosecco

Ghiaccio

menta fresca QB

Preparazione:

Per esaltare le note botaniche di Sanbittèr Sambuco, prima di versarlo basterà riempire il bicchiere di ghiaccio per poi miscelare delicatamente con un cucchiaio dal basso verso l’alto ed aggiungere il prosecco. Il tocco finale è poi la decorazione con qualche fogliolina di menta.

Cocktail Bitter Paloma

Ingredienti:

20 cl Sanbittèr al pompelmo

3-4 cl tequila

15 cl di succo di lime

Pompelmo

Ghiaccio

Preparazione:

Riempire il bicchiere di ghiaccio e versare tutti gli ingredienti. Miscelare delicatamente con un cucchiaio dal basso verso l’alto. Decorare con una fetta di pompelmo.