InterStellar, ecco il cocktail che omaggia il ventesimo scudetto dell'Inter

20240424113736inteestellar-cb47e6b9

Si chiama **InterStellar** il cocktail realizzato da **Riccardo Campagna**, drinksetter di **Anthology by Mavolo**, per celebrare il ventesimo scudetto dell'Inter. Si tratta di un drink basato su un mix di ingredienti selezionati che rappresentano l**'energia, la passione e la determinazione** ovvero le qualità che hanno guidato l'Inter verso la vittoria.

InterStellar rappresenta qualcosa in più di un semplice cocktail: è un brindisi alla storia e alla tradizione del popolo nerazzurro, un modo per i tifosi e gli appassionati di celebrare insieme la grandezza e il successo di una delle squadre più importanti del calcio italiano, un omaggio al traguardo stellare nonché un tributo alla dedizione, all'impegno e alla determinazione che hanno reso l'Inter una leggenda.

“Abbiamo deciso di celebrare questo storico risultato col cocktail InterStellar per dare il giusto tributo alla squadra che ha lasciato un segno indelebile nella storia del calcio”, ha affermato **Campagna**.

LA RICETTA DI INTERSTELLAR

Ingredienti:

30 ml gin Eden Mill Neptune

10 ml Liquore Bergamotto e Ginepro Dennis Zoppi

8 gocce di soluzione salina affumicata

Le Tribute Tonic Water

Procedimento:

Per preparare il drink InterStellar iniziate versando tutti gli ingredienti, ad eccezione dell’acqua tonica, direttamente nel bicchiere tumbler alto già riempito di ghiaccio. Successivamente, aggiungete 8 gocce di soluzione salina affumicata. Riempite quindi il bicchiere con Le Tribute Tonic Water. Infine, mescolate delicatamente tutti gli ingredienti direttamente nel bicchiere.
Per realizzare la soluzione salina, riscaldate 100 ml d’acqua in un pentolino; quando è quasi sul punto di ebollizione aggiungete 80 g di sale affumicato e spegnete il fornello. Mescolate fino allo scioglimento del sale, quindi lasciate raffreddare e imbottigliate la soluzione in un flacone con contagocce.