Moonshine: Sanpellegrino e Dario Bertollini insieme per il drink (analcolico) che celebra lo sbarco sulla Luna

20240709113208moonshine-6a4a711b

Moonshine è il nuovo **cocktail analcolico** ideato da **Bibite Sanpellegrino e il Bar Talìa** di Portici (Napoli) in occasione del 55esimo anniversario dello sbarco dell'uomo sulla Luna avvenuto il 20 luglio 1969. Realizzato in collaborazione col bartender **Dario Bertollini**, è ispirato alle tonalità e sfumature della luna, con **note delicate e dolci del cocco e della banana** – miscelati in un cordiale analcolico - perfettamente combinate col **gusto più speziato e piccante di Ginger Beer Sanpellegrino**.

A emergere da Moonshine è un **connubio di sapori** che lascia al palato una sensazione di calma ed equilibrio. Il **cocco** infatti, con il suo colore bianco acceso, richiama la brillantezza e la luminosità della luna piena in un cielo notturno; la **banana** invece ne ricorda la forma a spicchio; Il **Ginger Beer**, grazie al suo carattere frizzante, evoca la stessa energia e la vitalità che riesce a trasmettere anche la luna. Infine il **lime** che, con la sua forma distintiva, simboleggia la mezzaluna in memoria dello sbarco.

Una creazione analcolica, questa, che segue il trend della **Sobrietà all'italiana**, tendenza coniata da Bibite Sanpellegrino lo scorso anno che punta proprio alla sobrietà come stile di vita e che ha acquisito **maggiore popolarità soprattutto tra Millenials e GenZ**.

MOONSHINE, LA RICETTA

Ingredienti:

120 ml Ginger Beer Sanpellegrino
20 ml cordiale banana e cocco
10 ml succo di lime

Preparazione:

Versare in un tumbler alto con un chuck di ghiaccio il succo di lime, il cordiale al cocco e banana e infine il Ginger Beer Sanpellegrino, miscelando il tutto con cura. Per preparare il cordiale estrarre il succo fresco di banane mature e preparare uno sciroppo di cocco, partendo dalla sua acqua. Unire poi i due liquidi acidificare per completare l’estratto.