DISARONNO SOUR JAR: la moda “be originale” che si ispira agli Stati Uniti

key-visual-fe1e8ddb

DISARONNO SOUR JAR è un modo per celebrare il rapporto tra Illva Saronno e gli Stati Uniti, dove negli ultimi trent’anni la notorietà di Disaronno è cresciuta esponenzialmente.

Partita dai locali alla moda di New York, il “drinking-in-a-mason jar”, ovvero bere in un barattolo, è una tendenza che si rifà all’affascinante e misteriosa era del Proibizionismo americano, a cui Disaronno si è ispirato per proporre la sua DISARONNO SOUR JAR: una creazione che nasce dall’inventiva, dal gusto e dall’esperienza di Disaronno.

Da oggi il signature cocktail Disaronno Sour può essere gustato nella Disaronno Sour Jar, proprio come i Moonshine negli Speak Easy degli anni ’20, simbolo di anticonformismo e originalità, trasformandosi nel cocktail più fresco e riconoscibile del momento.

Rod Eslamieh, Brand Ambassador Disaronno, oltre a suggerire come preparare il perfetto Disaronno Sour da servire nella DISARONNO SOUR JAR, ci racconta come il barattolo di vetro firmato Disaronno può diventare anche un oggetto cool di molti bar alla moda.

“La Disaronno Sour JAR può essere un originale porta candela che crea una calda atmosfera sopra il bancone mentre preparo i drink, un pratico porta aromi per guarnire i cocktail o un segnaposto alternativo da mettere sui tavoli del locale per un tocco di design d’avanguardia e (BE) ORIGINALE!”

DISARONNO SOUR JAR, BE ORIGINALE!

I CONSIGLI DI ROD ESLAMIEH

Disaronno Sour Jar

Mettere il ghiaccio nella Jar, aggiungere 1 parte e mezza di Disaronno, 1 parte di succo fresco di limone, ½ parte di sugar syrup, mescolare e guarnire con mezza fettina di limone.

Il twist originale di Disaronno Sour nella Jar: molto semplice, ma eccezionale!

25 ml Disaronno

25 ml bourbon alta gradazione (tipo Bookers)

25 ml succo di limone

15 ml sciroppo di zucchero

Facoltativo il bianco di un uovo

Guarnire con una ciliegia