Bibite Sanpellegrino, sette cocktail per sette Meraviglie Mediterranee

sanpellegrino-60eb7461

Sette cocktail per celebrare le “sette meraviglie mediterranee”. **Bibite Sanpellegrino** dedica una special edition di drink dai sapori e profumi mediterranei, ad altrettante località italiane, simbolo della meraviglia di questo territorio unico al mondo. Da San Fruttuoso, piccola baia incastonata nella costa ligure nei pressi di Camogli, a Santa Tecla, località balneare in provincia di Acireale dove maturano limoni succosi. Questi i nomi dei cocktail che mixano le Bibite Sanpellegrino, da sempre icona di Made in Italy e qualità delle materie prime, agli ingredienti che caratterizzano la varietà dei sapori italiani. Le ricette sono raccolte nella sezione Mixart del nuovo sito di Bibite Sanpellegrino, dedicata proprio all’arte della **mixology**.

Una sorta di divertente **mini-guida, per scoprire in modo originale veri e propri gioielli artistici e naturalistici**, disseminati sulle coste mediterranee. Perle preziose che tutto il mondo invidia e di cui anche gli italiani stessi si innamorano, una volta scoperte: Santa Margherita, San Fruttuoso, San Prospero, Santa Teresa… Un viaggio attraverso la Meraviglia Mediterranea, guidati proprio da quei colori, profumi e sapori capaci di rendere unico il Mare Nostrum e che le Bibite Sanpellegrino vogliono celebrare nei propri cocktail grazie al mix tra i diversi gusti e alcuni ingredienti di qualità.

Il viaggio sensoriale dei cocktail firmati da Bibite Sanpellegrino parte dunque dalla **Liguria**. Chi non conosce, infatti, la raffinata **Santa Margherita**, a cui è ispirato l’omonimo cocktail a base di Cedrata Sanpellegrino? Un drink dal profumo intenso, grazie al mix con lo sciroppo al mandarino e il succo di pompelmo, quegli agrumi tanto amati dal poeta Montale, originario proprio di questa zona. Rimanendo in terra ligure si scopre il cocktail San Fruttuoso, il cui nome fa riferimento ad una piccola baia nei pressi di Camogli, raggiungibile soltanto a piedi o via mare, incastonata in una profonda insenatura che ospita un’abbazia risalente all’anno Mille che si specchia nel blu smeraldo del mare su uno sfondo verde scuro di pini. Una spiaggia incantevole, che dà vita ad un cocktail con Old Tonic Sanpellegrino, miscelato a sciroppo di basilico, spremuta di limone ed un rametto di origano.

Dal Tirreno allo Ionio. Sulle coste della **Sicilia**, si trova un'altra meraviglia come **Santa Tecla**, località balneare nei pressi di Acireale, dove il caldo sole siciliano fa maturare limoni succosi. Per ritrovarne il profumo e il gusto deciso, nasce dunque un cocktail a base di Limonata Sanpellegrino, addolcita dallo sciroppo al lampone e vivacizzata dalla spremuta di lime. La Sicilia è anche terra di arance dal sapore intenso ed è per questo che il cocktail **Santa Rosalia** trae ispirazione da una delle tradizioni di fede popolare più diffuse su questa fertile isola. Drink rinfrescante a base di Aranciata Dolce Sanpellegrino mixata con della granatina siciliana e del succo di pompelmo. Per scoprire l'altra meravigliosa isola italiana, si attraversa il mare cristallino e si approda in Sardegna, in particolare a **Santa Teresa di Gallura**. Il cocktail questa volta si ispira alle spiagge selvagge con rocce scolpite dal vento ed una verde macchia mediterranea, dove si possono trascorrere splendide giornate di sole sorseggiando un mix tra Silver Cocktail Sanpellegrino, fragole pestate e succo di limone.

Non solo mare, ma anche un suggestivo paesaggio collinare o un rinfrescante ambiente montano costituiscono la Meraviglia Italiana. **San Prospero**, nato dall'unione della bibita Cocktail Sanpellegrino gradevolmente amara e dello sciroppo di bitter con succo di pompelmo, è il drink che racconta i segreti di un delizioso borgo medievale tra le colline modenesi dove i momenti di convivialità quotidiana, nella piazza del paese o al bar di fiducia, sono sacri. Sempre nell'entroterra, troviamo il piccolo villaggio di **Santa Barbara**, alle pendici del monte Gelbison, situato al centro del Cilento e del suo parco nazionale, nella terra ricca di storia ed archeologia greca. Infine, le Bibite Sanpellegrino scoprono la maestosa bellezza delle Alpi lombarde con il cocktail **Santa Caterina**, ispirato alla località immersa nel cuore del parco nazionale dello Stelvio nel comune di Valfurva: un luogo di boschi sconfinati, di cieli limpidi e tersi avvolti nella purezza delle montagne d'alta quota. L'Aranciata Amara Sanpellegrino si mixa dunque allo sciroppo d'amarena e al succo di mirtillo, arbusto tipico del sottobosco valtellinese.

Il viaggio delle Bibite Sanpellegrino si conclude qui, ma nella sezione Mixart del sito www.bibitesanpellegrino.it si possono trovare le ricette con tutti gli ingredienti e i passaggi da seguire per preparare anche da soli, nelle piccole pause di piacere quotidiano, un cocktail che permette di viaggiare con i sensi attraverso la Meraviglia Mediterranea.