Sanbittèr presenta nuovi cocktail firmati da tre grandi barman italiani

tropical-express-bassa-becd865d

Tre dei migliori barman italiani, l'aperitivo per eccellenza della tradizione del Bel Paese e un approccio ancora più social al mondo della mixology. **Sanbittèr** torna a interpretare L'Arte dell'Aperitivo e ad essere protagonista della migliore **mixability**, presentando **nuove videoricette di cocktail** firmate dai bartender **Cione, Pastori e Rovellini**, on line **sul suo sito** completamente rinnovato, e sul nuovo **profilo Instagram**, con l'hashtag **#lartedellaperitivo**. L'intera gamma Emozioni di Sanbittèr, con il nuovo gusto **Sanbittèr Emozioni allo Zenzero** e i classici **Rosso e Dry**, incontra infatti ingredienti di qualità attraverso l'estro creativo dei tre barman, per una linea di drink inediti, facilmente riproducibili anche dagli amanti di Sanbittèr che vogliano proporre un aperitivo Italian Style ad ospiti ed amici, improvvisandosi bartender.

Sanbittèr ha fatto **dell'Arte dell'Aperitivo una vera e propria filosofia**. Dalle regole per accogliere al meglio i propri ospiti, al food paring che abbina i drink a finger food di qualità, fino alla preparazione del cocktail: questi gli ingredienti per un momento di piacere a 360°, da condividere con gli amici più cari per dare una svolta e cambiare il corso alla giornata. Lo sanno bene i tre ambassador che hanno speso una vita dietro il bancone, imparando che il gusto conta tanto quanto la presentazione e l'atmosfera in cui l'aperitivo vive.

Nato sul Lago Maggiore e cresciuto nello storico bar gestito dalla sua famiglia, **Francesco Cione**, dopo aver lavorato tra Ginevra, Leeds, Venezia e Cortina, è uno dei più affermati bartender italiani, oggi approdato all'esclusivo "The Stage", un nuovo concept dove abbigliamento e food&beverage trovano un innovativo "mariage", sviluppato dall'azienda Replay in piazza Gae Aulenti a Milano. Tra le sue ricette a base di Sanbittèr, **Candy Moon**, con il dolce retrogusto di marmellata di lamponi e le note intense di Sanbittèr Emozioni al Passion Fruit, decorato da una nuvola di zucchero filato.

Dolce e con un tocco orientale grazie a Sanbittèr Emozioni allo Zenzero, è invece **Magic Summer**, il capolavoro proposto da **Mattia Pastori**, attualmente bar manager del Mandarin Oriental di Milano, ma

pronto per l’apertura di un esclusivo locale nel centro di Milano. Quest’anno rappresenterà la miglior tradizione della mixology nostrana nell’importante sfida internazionale della Diageo Reserve World Class 2016, dopo essere stato proclamato Miglior Bartender d’Italia spuntandola su oltre 400 concorrenti.

Partito dall’hinterland milanese e poi arrivato nel cuore della città, **Paolo Rovellini** ha invece iniziato la sua esperienza negli anni ’90 al Land of Freedom di Legnano, il primo rock cafè italiano, uno dei locali innovatori delle notti italiane. Passato poi al Post Garage di Dolce e Gabbana e rimasto per anni nella splendida realtà dello Shed Club, oggi lo troviamo con shaker alla mano alla Terrazza di Duomo 21 Galleria Town House, uno dei luoghi più esclusivi della metropoli. Rovellini presenta per L’Arte dell’Aperitivo, tra gli altri, il cocktail **Gentle Pleasure**, il drink dall’anima leggermente retrò, che mixa il classico Sanbittèr Rosso, con lo sciroppo d’orzata e il succo di mela limpida, decorato da mela disidratata e scorza d’agrumi, per un tocco di freschezza.

Vetrina degli originali cocktail il sito www.sanbitter.it, che si rifà il look includendo **nuove sezioni** per far conoscere al consumatore l’intero mondo Sanbittèr. Da “I nostri aperitivi”, che presenta tutta la gamma Sanbittèr con tanti gusti per accontentare chi ama i sapori più tradizionali e chi invece vuole sempre sperimentare, a “Il nostro mondo”, con una “biografia” dell’aperitivo più amato di Italia, le novità del brand e tutti gli spot, passando per la sezione “Cocktail”, dove vengono raccolte le videoricette per suggerire ai consumatori tante idee innovative per i propri aperitivi analcolici ed infine la ricca sezione “L’arte dell’aperitivo”, un’overview sul mondo dell’aperitivo a 360° con ricette di foodparing, idee e suggerimenti per allestire l’aperitivo valorizzando ogni dettaglio e notizie sulle ultime tendenze italiane e internazionali da cui trarre ispirazione.

Altra novità di un brand sempre più attento a dialogare con i propri consumatori, è il nuovo profilo ufficiale di Instagram, in cui tutti gli estimatori di Sanbittèr potranno **condividere le proprie foto di aperitivi** a base dell’iconico Rosso e dove troveranno le videoricette in formato short. Perché con Sanbittèr, l’aperitivo “C’est plus facile”.