Villa Massa e Flavio Angiolillo portano il limoncello nella mixability

villa-massatonic-c571d054

Le nuove tendenze della **mixability** passano anche dal **limoncello**. Questa almeno è la visione di **Villa Massa**, azienda nata nel 1991 dai fratelli Sergio e Stefano Massa per produrre e commercializzare il limoncello sulla base di una ricetta che trae le sue origini alla fine del 1800, quando a Villa Massa si instaurò la tradizione di offrire agli ospiti un liquore prodotto con i limoni dell'albero di famiglia. Dopo avere contribuito in 25 anni a fare del limoncello di Sorrento uno dei prodotti protagonisti del panorama internazionale dei drink alcolici, tipicamente bevuto a fine pasto come digestivo, alla ricerca di nuove occasioni di consumo Villa Massa propone oggi il suo distillato anche come **ingrediente per cocktail e long drink**, grazie a una serie di ricette messe a punto con la collaborazione del bartender **Flavio Angiolillo**, titolare del **Mag Cafè**, del **1930 Cocktail Bar** e del **Backdoor 43** di Milano nonché fra i massimi rappresentanti della scena italiana e internazionale del bere miscelato.

[caption id="attachment_122881" align="alignleft" width="300"]

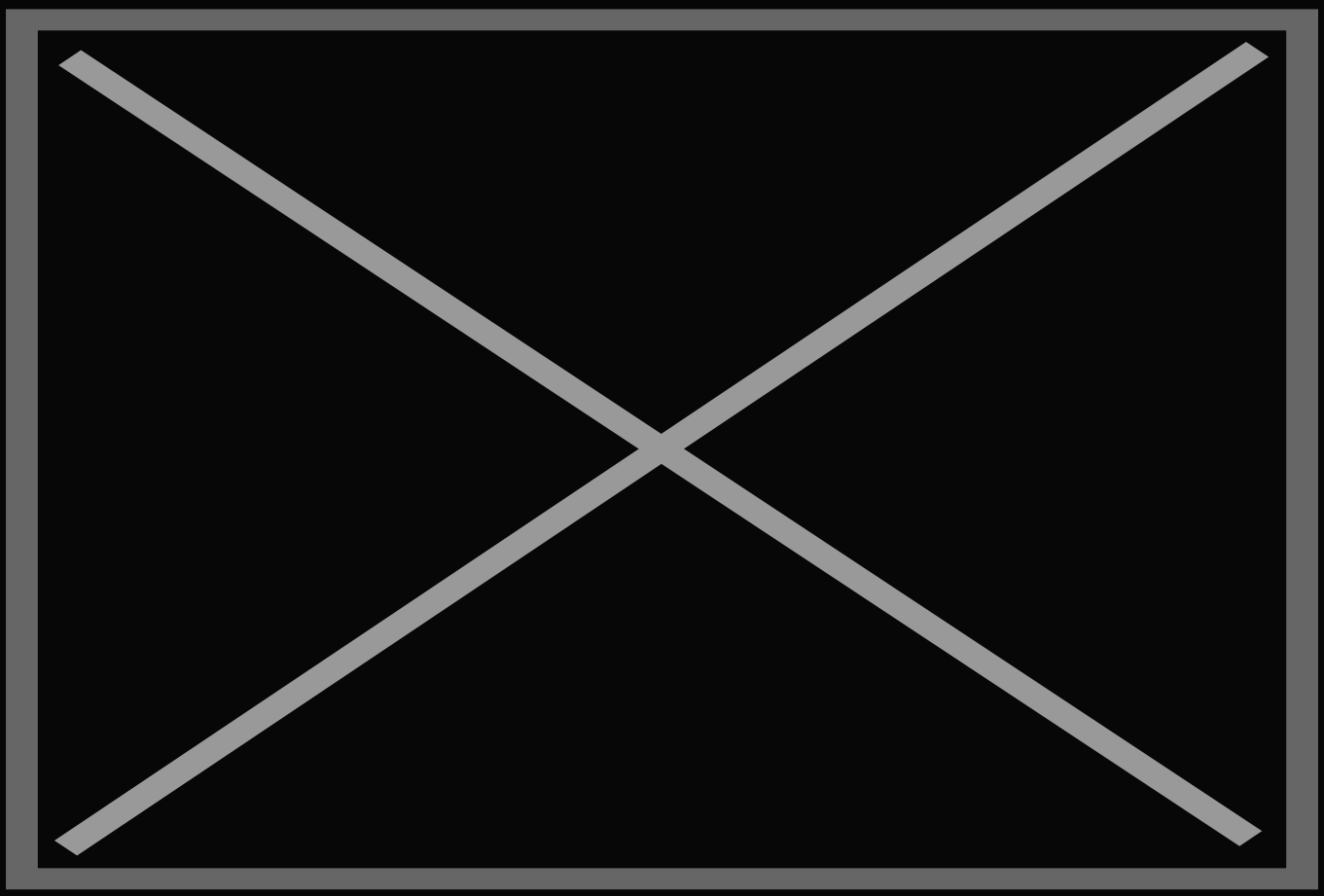


Flavio Angiolillo[/caption]

Dal **Villa Massa&Tonic** al **Massa Punch**, tutti i cocktail - presentati a Milano dallo stesso Angiolillo - sono ovviamente accomunati dal limoncello prodotto dall'azienda campana dall'infusione a freddo delle sole bucce di "**limoni ovali di Sorrento**", specie botanica I.G.P. coltivata in uno dei comuni della penisola sorrentina e sull'isola di Capri. Il Tradizionale Limoncello Villa Massa è distribuito in oltre 50

Paesi in tutto il mondo: per celebrare i 25 anni di attività, l'azienda ha da poco **rinnovato l'immagine del packaging del suo prodotto** con un'evoluzione della sua storica bottiglia, il cui design caratterizza da sempre il brand sorrentino.

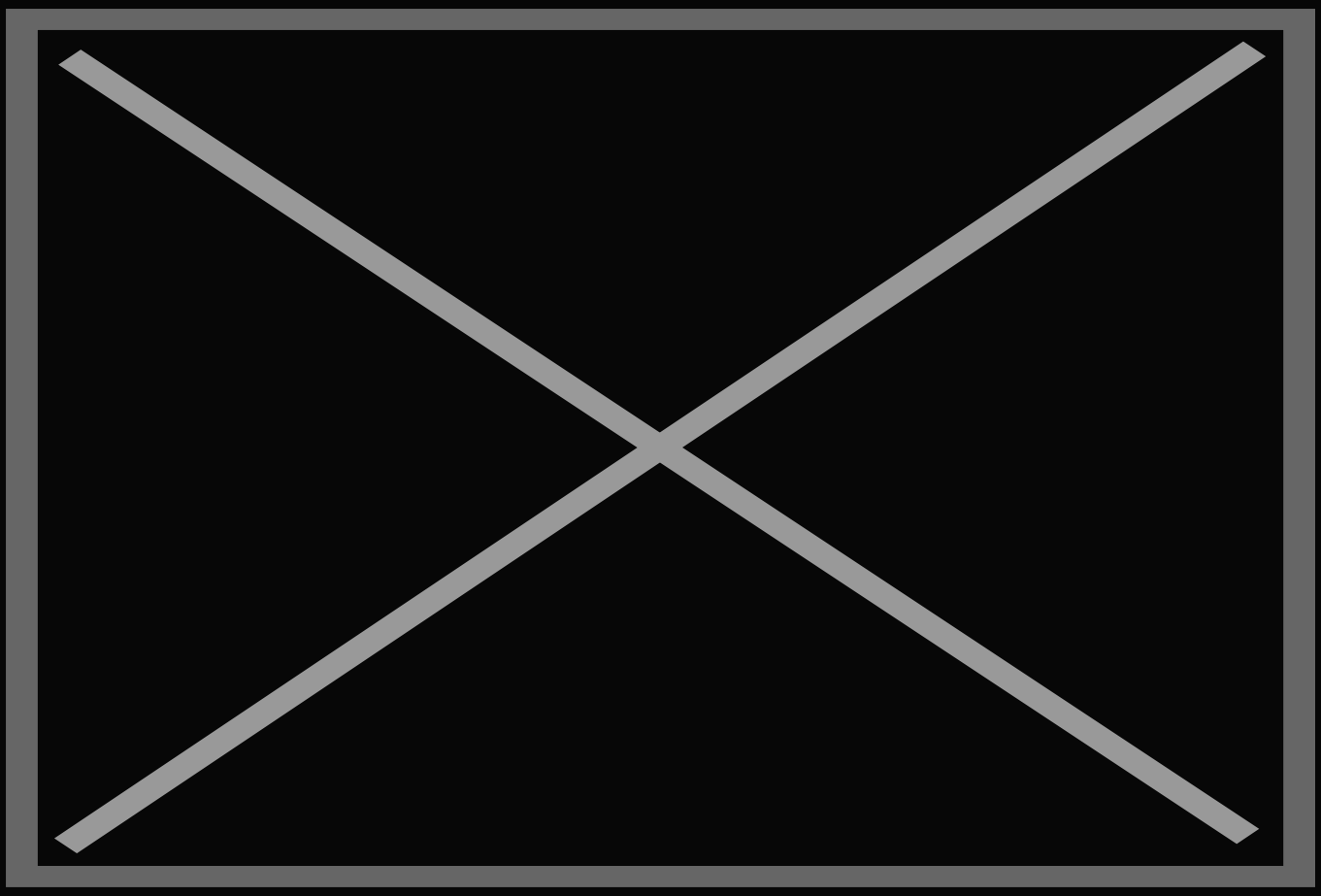
LE RICETTE



Villa Massa & Tonic

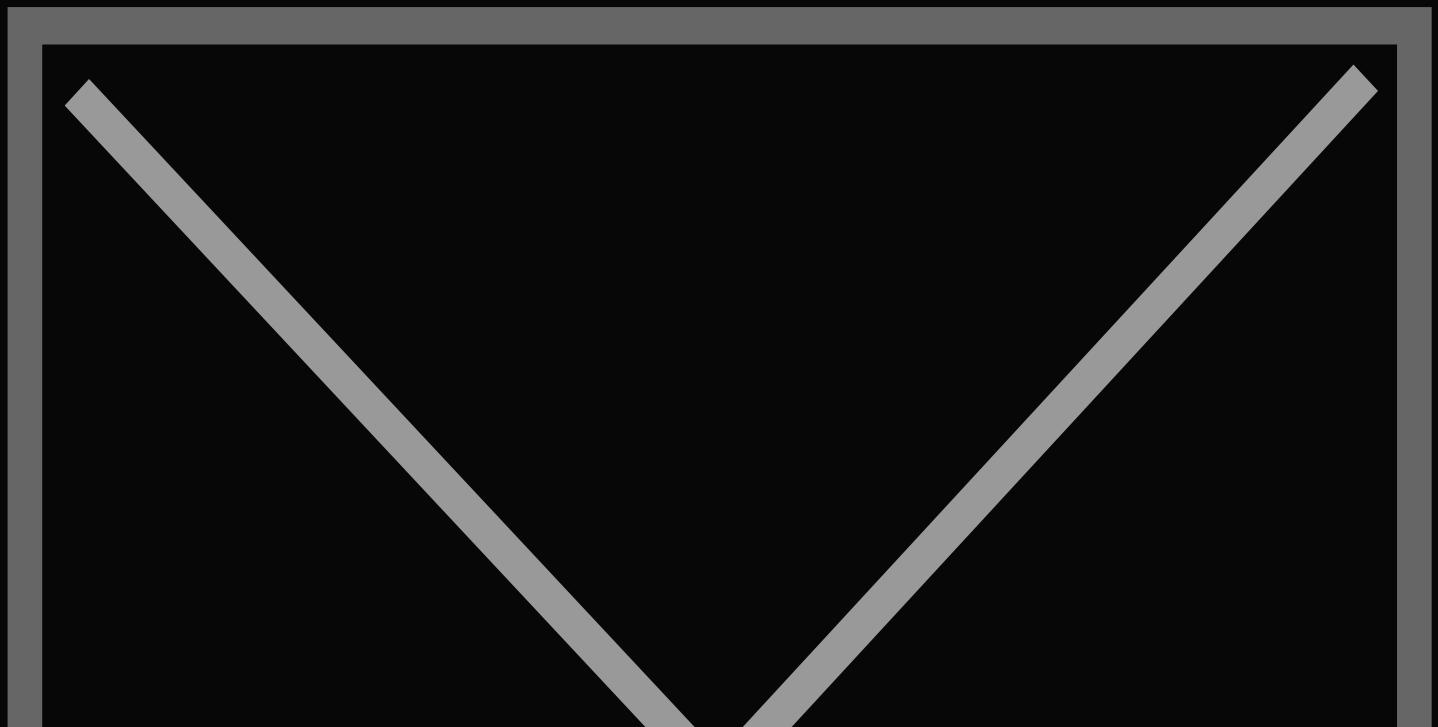
• 50 ml Villa Massa ghiacciato
• 150 ml Tonica premium
• cubetti di ghiaccio (mezzo bicchiere)
• 3-4 foglie di basilico

Versare 1 parte di Villa Massa nel calice riempito per metà con cubetti di ghiaccio.
Aggiungere 3 parti di Tonica premium.
Schiacciare leggermente tra i palmi delle mani 3-4 foglie di basilico, così da liberarne gli olii essenziali.
Aggiungere le foglioline al drink.
Mescolare gli ingredienti e servire ghiacciato.



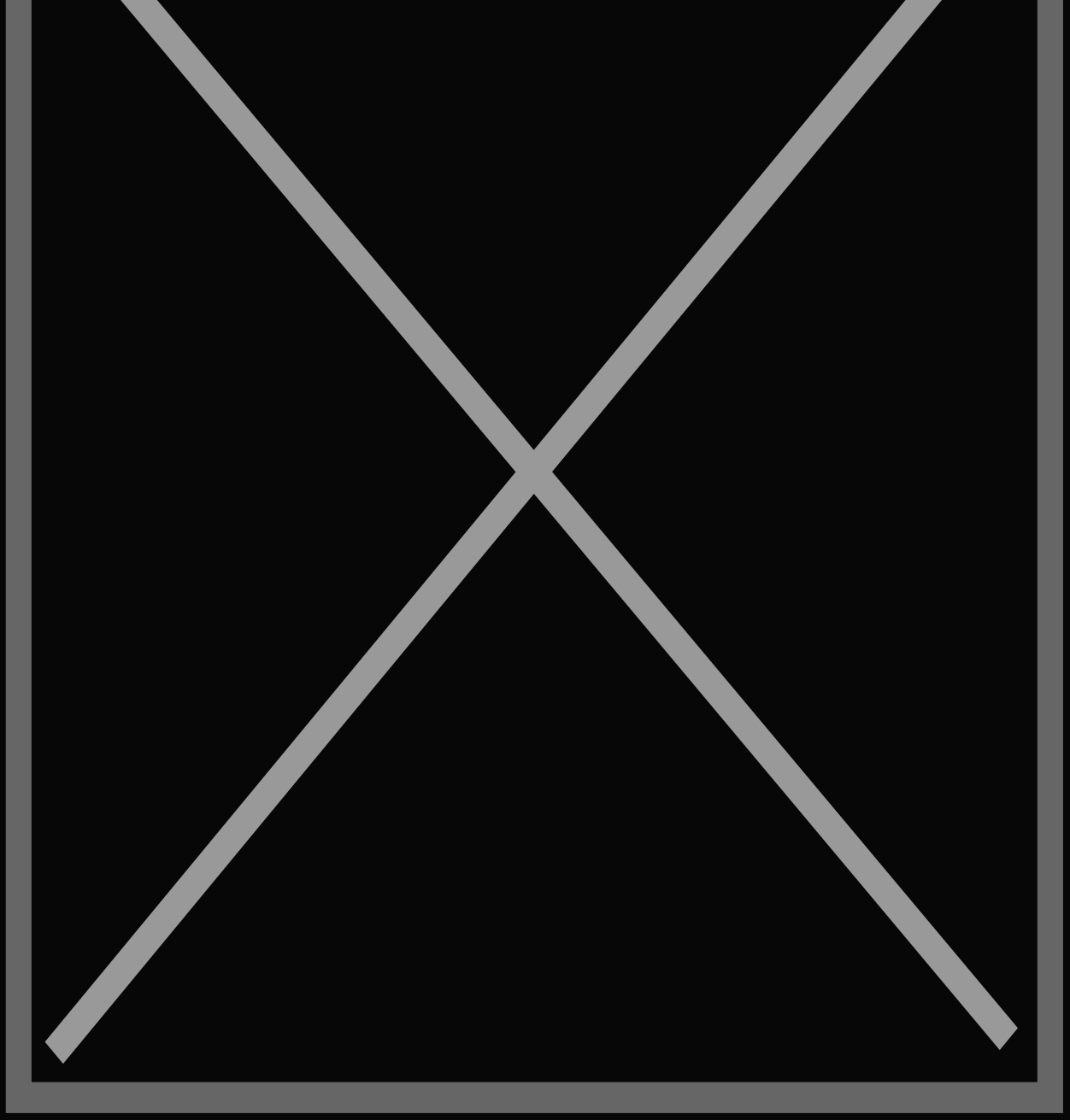
Sorrento e nuvole

- 40 ml Villa Massa limoncello
- 20 ml Mezcal Vago
- 3,75 pimento
- 15 ml Ancho Reyes
- 20 ml lime



Loren

- 40 ml Villa Massa limoncello
- 20 ml Flor de Cana bianco
- 20 ml Old Sailor Coffee
- 5 ml orzata
- 5 ml sciroppo di agave
- 15 ml te nero
- 10 ml albume
- 30 ml lime



Massa

Punch

- Villa Massa limoncello
- Bitter Campari
- Ginepraio gin
- Te ai frutti rossi