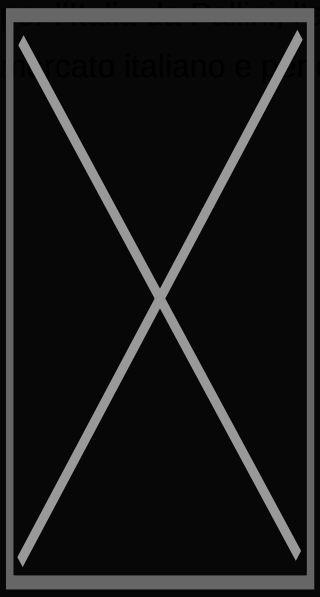
Pallini porta in Italia Dark’n Stormy, il cocktail che arriva dai Cairaibi

immagine2-28ab6e02

Pallini porta in Italia Dark’n Stormy, la moda caraibica in formato drink pronta già a riscuotere apprezzamenti e successi nel mondo della notte. Dark’n Stormy è il cocktail nazionale delle Bermuda, i cui componenti base - Gosling’s Black Seal e Gosling’s ginger beer - sono oggi importati in esclusiva [illegible] Pallini, azienda capitolina che da un secolo e mezzo produce distillati e sciroppi per il mercato italiano e per oltre 30 Paesi del mondo.



La novità rappresentata dal Dark’n Storm è infatti legata non solo alla preparazione, ma all’utilizzo di due principali prodotti: una miscela equilibrata di di ginger beer, bibita sodata a base di zenzero, e del rum Gosling’s Black Seal, ingrediente chiave e originale del drink, molto adatto alla miscelazione, che lega insieme il blend di tre diversi rum caraibici miscelati nelle Isole Bermuda. Morbido, corposo e ricco di sfumature di caramello e di vaniglia, è definito dalla critica specializzata “Uno spirito insolito, profondo e assertivo. Molto profumato con nitidezza a base di erbe. Al traguardo c’è morbidezza ed eleganza”.

Lo speciale cocktail Dark'n Stormy vede la luce in realtà dopo la Prima Guerra Mondiale ed è legato a filo doppio alla storia antica che tiene insieme il Black Seal Rum alla famiglia Gosling's, mercanti di vini e alcolici che dall'Inghilterra arrivano in America dove nel 1806 aprono il primo negozio. Cinquant'anni più tardi il loro blend di rum sbarca nelle Bermuda e, dopo diversi tentativi ed errori di distillazione, diventa Black Seal e viene messo in commercio.

Oggi il mondo dei barman si quindi prepara all'ingresso di questo interessante drink, vincitore di premi internazionali tra cui la medaglia di platino al World Spirits Championship. Un drink assolutamente nuovo in Europa e già destinato a rivoluzionare per carattere ed ingredienti.

Dark'n Stormy: come si prepara

- Versare in un tumbler alto pieno di ghiaccio 15 cl. di Gosling's Ginger Beer
- Aggiungere 5 cl. di Gosling's Black Seal in modo che il prodotto rimanga in superficie.
- Guarnire a piacere con una fetta di lime