Italicus Cup, il drink col rosolio di bergamotto

italicus-cup-con-italicus-rosolio-di-bergamotto-low-02dbbbe3

ITALICUS, Rosolio di bergamotto, ha chiesto a un bartender d'eccezione come procedere per ottenere un long drink come l’ITALICUS CUP, un cocktail facile e veloce da preparare, da servire come aperitivo. Con il suo gusto fresco e con le delicate note agrumate del pompelmo rosa, ITALICUS CUP crea il connubio perfetto che richiama la leggerezza e la spensieratezza primaverile.

Luca Missaglia, global brand ambassador di ITALICUS, ha scelto questo cocktail perché i suoi ingredienti sono facili da reperire e il mix si può preparare senza difficoltà, con i classici utensili che si hanno in cucina. Se la socialità in questi mesi ha cambiato forma, bere un drink resta sempre più piacevole se si fa in compagnia. Dopo essersi tutti connessi in videochiamata, ci si può divertire preparando insieme l'ITALICUS Cup, giocando a mixare lo spirit con la soda e gli altri ingredienti, brindando, infine, a chi ha saputo guarnirlo meglio, abbinandolo a stuzzichini e bruschette mediterranee o, senza lanciarsi in ricette articolate, a crostini di pane e salumi selezionati.

Luca ci guida nella composizione dell'ITALICUS CUP con un video da seguire mossa dopo mossa. Si tratta di un long drink in cui lo spirit si abbina alla spremuta di agrumi, ideale per le serate primaverili. Come suggerisce il mixology, gli agrumi sono un must nella creazione dei cocktail, sia come ingrediente sia come garnish; vale lo stesso per lo zucchero o altri dolcificanti come il miele e le erbe aromatiche (basilico, menta e rosmarino).

Per preparare ITALICUS CUP servono: 2 parti di ITALICUS Rosolio di bergamotto, 1 parte di succo di pompelmo rosa, 1 parte di soda, un pizzico di sale.

Basta riempire un bicchiere con ghiaccio, versare prima il rosolio di bergamotto, quindi la spremuta di pompelmo rosa e la soda, aggiungere un pizzico di sale e mescolare bene dal fondo gli ingredienti. Per dare un tocco di colore in più, il cocktail può essere guarnito con una fetta di pompelmo fresco o delle olive verdi.