Sanpellegrino: due ricette di Mattia Pastori per l'imminente Halloween

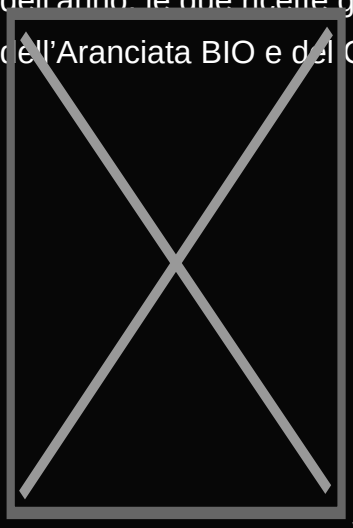
mattia-pastori-cc4861b7

Tempo dedicato a sperimentare e divertirsi, gusti originali e tendenze verso ingredienti di origine naturale, sono questi i must per gli italiani in fatto di mixology, che insieme a socialità e condivisone con gli amici raccontano come questa nuova tendenza sia sempre più protagonista indiscussa nella vita degli italiani. A confermarlo l'Osservatorio sulla Mixology condotto dalle Bibite Sanpellegrino, brand icona dell'autentico gusto italiano, che da oltre 80 anni porta qualità ed esperienze di valore nella vita degli italiani. Ecco allora che tra le nuove tendenze che vanno sempre più in voga nelle case degli italiani c'è la sperimentazione di nuovi cocktail. In generale, il 50% conferma che ama sperimentare nuovi gusti seguendo le nuove tendenze, mentre il 36% predilige i grandi classici, un'evidenza che si traduce anche tra le mura domestiche. Sono sempre di più infatti coloro che amano mettersi alla prova misurando le proprie abilità di mixologist (41%), una tendenza che si è fatta sentire soprattutto durante i mesi di lockdown dove si ha avuto a disposizione più tempo per provare gusti nuovi (31%) o per consolidare le proprie abitudini, rimanendo fedele ai gusti di sempre (28%).

Dall'Osservatorio emerge inoltre come una componente fondamentale per la maggior parte degli italiani sia il connubio dato da gusto e naturalità. L'unicità e la particolarità dei gusti guida la scelta del cocktail per il 56%,con un'attenzione particolare per l'origine naturale e gli ingredienti utilizzati nella ricetta (29%), che si traduce in una predilezione per creazioni a base di frutta e vegetali (53%), cui seguono quelle con erbe aromatiche e profumi mediterranei (27%). Tendenze che confermano il forte ritorno degli italiani verso il consumo di prodotti che siano realizzati, come accade per le referenze delle Bibite Sanpellegrino, con ingredienti di qualità, sapientemente coltivati e miscelati, e caratterizzati da tutta l'eccellenza del territorio italiano. Gusto e qualità, insieme alla necessità di conoscere esattamente cosa si trova all'interno di ciò che bevono (30%), risultano essere così rilevanti da superare anche l'importanza di una firma autorevole, che diventa rilevante nella misura in cui è in grado di garantire una ricetta ricca di originalità (28%). Infine, grande importanza viene data al tema della socialità, amplificata soprattutto durante i mesi di chiusura, che hanno portato a riscoprirne il

valore. L’intramontabile voglia di condivisione continua a confermarsi come l’occasione in cui si desidera consumare maggiormente i cocktail, possibilmente insieme agli amici nei momenti di svago e tempo libero (56%), anche se per molti un buon cocktail rappresenta anche l’opportunità di prendersi una pausa di piacere nei propri break quotidiani o per ricaricarsi dopo una lunga giornata (25%).

Insieme ai risultati dell’Osservatorio, rilasciato in occasione dell’approcciarsi delle festività di Halloween, che spesso rappresenta l’occasione ideale per dare vita a cocktail unici e originali, le Bibite Sanpellegrino propongono anche due ricette nate dalla collaborazione con il noto bartender Mattia Pastori. Pensate per mettersi alla prova proprio in occasione della festa più spaventosa dell’anno, le due ricette giocano sul famoso “Dolcetto o Scherzetto” grazie al colore arancione e nero dell’Aranciata BIO e del Chinò.



SANPELLEGRINO DOLCETTO

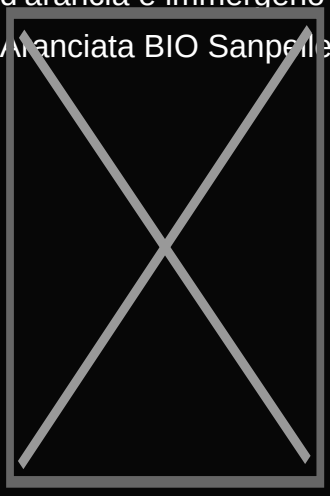
Un drink che gioca sul tradizionale colore arancione di Halloween, unendo tra di loro ingredienti che rimandano a questo colore.Ecco allora che l’Aranciata BIO Sanpellegrino incontra il succo ACE e del whisky leggermente torbato, che andrà a regalare note di fumo e il calore tipico della serata di Halloween. Per chi vuole sperimentare e rendere il proprio cocktail ancora più speciale, Mattia suggerisce di aggiungere a bordo bicchiere un crusta fatto con carbone vegetale e zucchero. Il tutto decorato con caramelle gommose.

Ingredienti

5cl di Aranciata BIO Sanpellegrino
3cl di Whisky (si consiglia Whisky Glenmorangie 10 anni)
2cl di succo di limone
5cl di succo ACE (si consiglia Pago)
ghiaccio q.b

Procedimento

Shakerare il succo di limone con il whisky e il succo ACE. Filtrare in un tumbler alto sul cui bordo è stato precedentemente realizzato un crusta, per il quale è sufficiente prendere del carbone dolce e sminuzzarlo in polvere, aggiungerlo allo zucchero, bagnare il bordo del bicchiere con del succo d'arancia e immergerlo nella polvere per farla aderire. Aggiungere ghiaccio, colmare con 5 cl di Aranciata BIO Sanpellegrino e servire con caramelle gommose.



SANPELLEGRINO SCHERZETTO

Un drink che vede l'utilizzo del Chinò Sanpellegrino, miscelato con rum speziato e succo di lime. L'idea è quella di rivisitare un Cuba Libre attraverso l'utilizzo di una bibita italiana di qualità e di un rum che abbiano te dolci e speziate come quelle che caratterizzano Halloween.

Ingredienti

10cl di Chinò Sanpellegrino
3cl di Rum (si consiglia Kraken Spiced Rum)
2cl di succo di lime
scorze di arancia candita
ghiaccio q.b

Procedimento

In un tumbler alto aggiungere il ghiaccio, versare il succo di lime e il rum, colmare con Chinò Sanpellegrino e decorare con le scorze d'arancia candite.