DAL 1932
SANPELLEGRINO
LE BIBITE ITALIANE

SICILY'S (R)EVOLUTION

Mattia Pastori, pluripremiato bartender di fama internazionale, ha dato vita a 3 cocktail che celebrano la Sanpellegrino Sicily's Revolution valorizzando a pieno una delle fonti del gusto delle inimitabili Bibite Sanpellegrino: le arance di Sicilia. Il risultato?

UN'ESPERIENZA DI GUSTO A DIR POCO RIVOLUZIONARIA!

PALOMA SICILIANO

Un cocktail iconico servito in un tumbler alto bordato con farina di mandorle e sale a base di tequila. L'ispirazione è un mix tra un cocktail contemporaneo come il Paloma e gli ingredienti tipici di uno dei territori di elezione delle Bibite Sanpellegrino: la Sicilia. La mandorla siciliana viene abbinata ad un distillato di Agave che fa sognare il Messico, ma che richiama il territorio siciliano, ricco di queste piantagioni. Il sapore della mandorla si ritrova attraverso un crusta di sale che dà una sapidità e una texture contemporanea al nostro cocktail.

INGREDIENTI
10 cl Aranciata Sanpellegrino
3 cl Latte di Mandorla
2 cl Tequila
1 cl Succo d'Arancia
Crusta di farina di mandorle e sale

Shakerare il latte di mandorla, la tequila e il succo di arancia. Filtrare in un bicchiere precedentemente bordato con sale e mandorle. Aggiungere il ghiaccio e colmare con Aranciata Sanpellegrino.

UN AMERICANO IN SICILIA

Una rivisitazione dell'americano che ha tra i protagonisti uno dei prodotti simbolo del territorio siciliano, il Passito di Pantelleria abbinato alla tradizione del bitter, e reso ancora più unico dall'Aranciata Amara Sanpellegrino. Il cocktail viene impreziosito da una decorazione composta da arancia fresca e un crusta di arance ottenuto dalle bucce restanti dalla spremuta del loro succo.

INGREDIENTI
10 cl Aranciata Amara Sanpellegrino
2,5 cl Bitter
2,5 cl Passito di Pantelleria
Crusta di polvere di arance

Preparare il tumbler con un crusta di zucchero e arancia disidratata. Aggiungere il ghiaccio, versare il bitter il Passito di pantelleria e completare con Aranciata Amara Sanpellegrino. Miscelare e servire.

CHINÒ & CAFFÈ

Questo drink creativo è ispirato ad un classico di Messina, la granita al caffè miscelata con Marsala Superiore e mixata con un'altra eccellenza che nasce nello stesso territorio, Chinò Sanpellegrino. Un cocktail adatto ad essere bevuto a qualsiasi ora del giorno, impreziosito dalle note sofisticate del chinotto e della cannella. La spuma di arancia è ottenuta dalle loro bucce e una piccolissima aggiunta di zucchero, infuse nella panna vegetale.

INGREDIENTI
10 cl Chinò Sanpellegrino
1,5 cl Marsala Superiore
1,5 cl Liquore al Caffè
Spuma di arance

Preparare il tumbler con ghiaccio, versare il Marsala e il liquore al caffè. Colmare infine con Chinò Sanpellegrino e con la spuma di arancia che si misceleranno poco a poco all'interno del drink. Questo cocktail vi inebrierà grazie al suo profumo intenso di scorze di arancia.

#Sicilyrevolution

BEVI RESPONSABILMENTE