

IN TAVOLA

Semplicemente aperitivo!

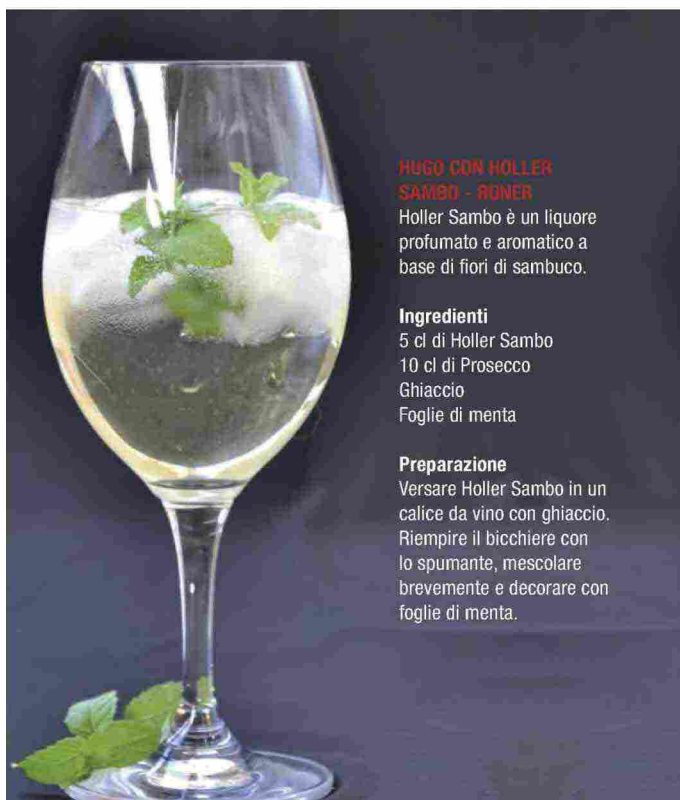
Il rito dell'aperitivo si reinventa continuamente, supera i confini italiani ed è ormai un fenomeno internazionale. Unico a essere escluso è ancora il ristorante, che non va oltre lo spumante. Ecco alcune preparazioni semplici, in qualche caso inaspettate, ma di sicuro effetto

A CURA DI FABRIZIO GOMARASCA

URBAN EMOTION - SANBITTÈR
Un aperitivo analcolico proposto dal ricettario l'Arte dell'aperitivo di Sanbittèr Emozioni

Ingredienti
1 bottiglietta di Sanbittèr Emozioni di Frutta al Pompelmo
60cl succo d'albicocca
1 cucchiaino di miele millefiori
1,5cl succo fresco di lime

Preparazione
Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere e mescolare bene. Decorare con un twist di lime.



HUGO CON HOLLER SAMBO - RONER
Holler Sambo è un liquore profumato e aromatico a base di fiori di sambuco.

Ingredienti
5 cl di Holler Sambo
10 cl di Prosecco
Ghiaccio
Foglie di menta

Preparazione
Versare Holler Sambo in un calice da vino con ghiaccio. Riempire il bicchiere con lo spumante, mescolare brevemente e decorare con foglie di menta.



MOMÒ - CAFFO
Aperitivo a base di Vecchio Amaro del Capo con frutta piccante

Ingredienti
2 cl di Bitter Campari
2 cl di Vecchio Amaro del Capo
12 cl di soda

Preparazione
Versare gli ingredienti in un calice capiente con ghiaccio, mescolare e guarnire con uno spiedino di cubetti di ananas, su cui è stato grattugiato del peperoncino piccante.



GAMBRINUS SPRITZ - MOLINARI

L'Elisir Gambrinus – ottenuto da vino Raboso Piave, zucchero di canna e 22 ingredienti opportunamente affinati e miscelati - abbinato al Prosecco permette di ottenere un aperitivo raffinato con un piacevole retrogusto di marasca e mora selvatica.

Ingredienti

6 cl di acqua tonica
6 cl Prosecco Doc
3 cl Elisir Gambrinus
ghiaccio

Preparazione

Mettere tre cubetti di ghiaccio in un calice capiente, aggiungere l'Elisir Gambrinus, il Prosecco e l'acqua tonica. Mescolare e decorare con una fetta d'arancia



ITALIAN MOJITO – PERONI NASTRO AZZURRO

Per il lancio della sua Nastro Azzurro Piccola da 25 cl, Birra Peroni ha messo a punto alcuni sorprendenti cocktail come questa rivisitazione del classico Mojito.

Ingredienti

2 cl succo di lime
2 cl di sciroppo di zucchero
1 cl di Sambuca
8 foglie di menta
25,5 cl vodka
Nastro Azzurro

Preparazione

Mescolare le foglioline di menta in un bicchiere con il succo di lime, aggiungere lo sciroppo di zucchero, la sambuca e la vodka. Riempire il bicchiere di ghiaccio tritato. Ricoprire con Nastro Azzurro.



ASTISOUR – CONSORZIO DELL'ASTI DOCG

Una preparazione semplice a base di Asti Spumante Docg

Ingredienti

1 parte di spremuta di limone
3 parti di Asti docg

Preparazione

Spremere mezzo limone per persona shakerato con un cucchiaino di zucchero di canna bianco, versare nel bicchiere sopra i cubetti di ghiaccio, aggiungere l'Asti. Guarnire con ciliegina.





AT PAGE 46

Simply aperitivo

The ritual of aperitivo continually reinvents itself, transcends the boundaries Italian and is now an international phenomenon. Only to be ruled out is still the restaurant, which does not go beyond the bubbles. Here are some simple preparations to accomplish, in some cases unexpected but highly effective

by Fabrizio Gomasasca

Momo - Caffo

Aperitivo based on Amaro del Capo with spicy fruit

Ingredients

2 cl Campari Bitter

2 cl Amaro del Capo

12 cl soda

Preparation

Pour the ingredients into a large glass with ice, stir and garnish with a skewer of pineapple cubes, which has been grated hot pepper.

Hugo with Holler Sambo - Roner

Holler Sambo is a fragrant and aromatic liqueur made from elderflower.

Ingredients

5 cl of Holer Sambo

10 cl Prosecco

Ice

Mint leaves

Preparation

Holer Sambo Pour into a wine glass with ice. Fill the glass with sparkling wine, stir briefly and garnish with mint leaves.

Astisour - Consortium of Asti

DOCG

A very simple preparation made from Asti Spumante DOCG

Ingredients

1 part lemon juice

3 parts of Asti DOCG

Preparation

Squeeze half a lemon per person, shaken with a teaspoon of white cane sugar, pour into the glass over ice cubes, add the Asti. Garnish with cherry.

Urban Emotion - Sanbittèr

A proposed non-alcoholic aperitif appetizer from the cookbook The Art of Sanbittèr Emotions

Ingredients

1 bottle of Sanbittèr Emotions Fruit

Grapefruit

60cl apricot juice

1 teaspoon of wildflower honey

1.5 cl fresh lime juice

Preparation

Put all the ingredients into the glass and stir well. Garnish with a twist of lime.

Gambrinus Spritz - Molinari

L'Elisir Gambrinus - obtained from wine Raboso, sugar cane and 22 suitably refined and blended ingredients - paired with Prosecco allows to obtain a refined aperitif with a pleasant aftertaste of cherry and blackberry.

Ingredients

6 cl of tonic water

6 cl Prosecco

3 cl Elisir Gambrinus

Ice

Preparation

Put three ice cubes in a large glass, add the Elisir Gambrinus, Prosecco and tonic water. Stir and garnish with an orange slice

Italian Mojito - Peroni Nastro

Azurro

For the launch of its Blue Ribbon Small 25cl, Peroni Beer has developed some amazing cocktail like this remake of the classic Mojito.

Ingredients

2 cl lime juice

2 cl sugar syrup

1 cl Sambuca

8 mint leaves

25.5 cl vodka

Blue Ribbon

Preparation

Stir the mint leaves in a glass with the lime juice, add sugar syrup, vodka and Sambuca. Fill the glass with crushed ice. Cover with Blue Ribbon.