Nasce Sweet Meet, cocktail che unisce Amaro Lucano e Limoncetta

lodi-moschella-86c56a53

Ci voleva un grande bartender per creare un cocktail capace di unire due pilastri della tradizione del beverage italiano come **Limoncetta di Sorrento e Amaro Lucano**. Lo ha fatto **Cristian Lodi**, bartender resident del Milord di Milano, per un'occasione speciale che ha deliziato il pubblico di Sweety of Milano: un "**pastry pairing**", vale a dire la ricerca del connubio perfetto tra alta pasticceria e mixology.

In questo caso il cocktail è stato studiato per accompagnare la creazione del mastro pasticciere **Nicolò Moschella**, che ha presentato una "Quadra agrumata": una mousse al cioccolato al latte con un cuore di marmellata all'arancia e una base di pan di spagna bagnato al Grand Marnier. Il cocktail di Lodi, però, è così peculiare che è destinato a essere replicato anche fuori da questa esperienza sensoriale. E' piaciuta la sua capacità di evocare tutta la freschezza e il gusto degli agrumi, merito soprattutto dell'ingrediente principale: Limoncetta di Sorrento, liquore 100% naturale realizzato con soli acqua, zucchero e Limone di Sorrento IGP, senza coloranti, aromi e conservanti.

Il nome di questa delizia? Ovviamente un omaggio alla bellezza di certi incontri: "**Sweet Meet**".

Per chi fosse curioso ecco gli **ingredienti**.

SWEET MEET
Limoncetta
Amaro Lucano
Whisky
Lime
Albume
Polvere di agrumi