

Scary Pumpkin, il cocktail per festeggiare Halloween

cocktail-halloween-def-6912350a

Dai classici travestimenti da streghe e vampiri, a quelli più originali ispirati agli spaventosi personaggi dei film o delle serie tv del cuore, passando per un gruppo di bambini felici che, dopo aver bussato alla porta di casa dei propri vicini, urla “dolcetto o scherzetto?”. La notte in cui si celebra la “Festa delle Streghe” è diventata per tutti appuntamento immancabile con il quale dare libero sfogo al proprio lato creativo dando vita a maschere e costumi, di volta in volta, sempre più paurosi. Sanbittèr, vero e proprio Ambasciatore dell’Arte dell’Aperitivo, rende così omaggio ad Halloween con Scary Pumpkin, un cocktail dolce ed agrumato caratterizzato da qualche nota piacevolmente speziata. Ideato da Giacomo Fiume, bartender e fondatore della pagina Instagram “The World of Distillery” – che annovera più di 82mila followers-, Scary Pumpkin è un drink “sanguinolento” dal colore rosso acceso, perfetto da sorseggiare durante il party di Halloween e brindare alla notte più mostruosa dell’anno in compagnia dei propri cari o con gli amici.

Il gusto dolce e leggermente pepato della marmellata di zucca aromatizzata al pepe rosa si sposa perfettamente con il sapore piacevolmente amaro del Sanbittèr Rosso e a quello rustico del mezcal in un mix unico che lo rende il protagonista indiscusso dei festeggiamenti in maschera. Ma come si prepara? Realizzare lo Scary Pumpkin, magari cimentandosi insieme alle persone a cui si tiene di più, richiede davvero pochi passaggi assieme ad un pizzico di fantasia. Per realizzarlo basterà versare in un flûte 3 cl di mezcal, 1,5 cl di vermouth macerato al pompelmo e al bergamotto e 1 bar spoon di marmellata di zucca e pepe rosa. Dopo aver shakerato e filtrato il tutto, per togliere i grumi della marmellata, aggiungere al flûte 3 cl di Sanbittèr Rosso. E se il party di fine ottobre è l’occasione per esaltare il proprio lato più “dark”, non si può certo trascurare nessun dettaglio e tutto, dai costumi al bicchiere, deve essere a tema. Per questa ragione, Giacomo Fiume suggerisce, come guarnizione, di spennellare un lato del flûte con del sale alla zucca aromatizzato al pepe rosa.

Halloween così, grazie a Scary Pumpkin, diventerà un’occasione speciale per trascorrere una serata unica in famiglia o con gli amici, coniugando il mito della ricorrenza anglosassone alla tradizione

dell'aperitivo che, da oltre 50 anni, è considerato rituale da parte di tutti gli italiani.

SCARY PUMPKIN

Ingredienti

- 3 cl di Sanbittèr Rosso
- 3 cl di mezcal
- 1.5 cl di vermouth macerato al pompelmo e bergamotto
- Sale alla zucca e pepe rosa essiccato

Preparazione

Versare in un flûte 3 cl di mezcal, 1,5 cl di vermouth macerato al pompelmo e al bergamotto e 1 barspoon di marmellata di zucca e pepe rosa. Dopo aver shakerato e filtrato il tutto, per togliere i grumi della marmellata, aggiungere al flûte 3 cl di Sanbittèr Rosso. Per guarnire, spennellare un lato del flûte con del sale alla zucca aromatizzato al pepe rosa.