Mattia Pastori firma i cocktail delle feste delle Bibite Sanpellegrino

mattia-pastori-2e7b6caf

Il mese più luccicante dell’anno è arrivato! Dicembre porta con sé il freddo inverno, ma anche il calore delle feste, la meraviglia delle luci e il gusto del ritrovarsi per gli auguri. Con le festività e il nuovo anno alle porte, non c’è niente di meglio che celebrare le ricorrenze in modo speciale, sbizzarrendosi con la creazione di un cocktail che permetta di stupire i propri ospiti con una nota di gusto in più. Ecco allora che per rendere ancora più speciale il tempo passato in compagnia di amici e parenti, le Bibite Sanpellegrino propongono due ricette firmate dal pluripremiato bartender Mattia Pastori da realizzare in poche semplici mosse.

I protagonisti? Il Cocktail e il Silver Cocktail Sanpellegrino, di colore rosso rubino il primo, trasparente e brillante il secondo, entrambi caratterizzati da un gusto piacevolmente amaro e note speziate che li rendono l’accompagnamento giusto da proporre sulla tavola delle feste, dall'aperitivo natalizio al veglione di Capodanno.

Classe 1984 e origini pavesi, Mattia Pastori ha alle spalle un vero e proprio curriculum a 5 stelle, che lo hanno portato negli anni a vivere diverse esperienze internazionali e a incontrare personalità chiave del mondo della mixology. Dall’American Bar della sua città natale all’appeal vivace di Londra fino all’hotellerie di lusso in luoghi di spicco come il Park Hyatt, l’Armani Hotel e il MandarinOriental di Milano, Mattia Pastori ha saputo sviluppare negli anni un’elevata capacità di interpretare al meglio le diverse esigenze dei propri clienti. Un punto di osservazione privilegiato in fatto di gusti e tendenze, che non solo gli ha permesso di creare signature drink raffinati e originali, ma anche di ottenere prestigiosi riconoscimenti, tra cui essere nominato per ben due volte Best Italian Bartender Diageo World Class.

Per le feste ecco allora che le Bibite Sanpellegrino e Mattia Pastori uniscono le loro forze e i valori condivisi. Da una parte il brand icona dell’autentico gusto italiano, che con le sue referenze sa esaltare e rendere ancora più speciali i momenti di convivialità, dall’altra un vero e proprio mixologist

capace di valorizzare al meglio i singoli ingredienti di una ricetta, creando abbinamenti di sapori e profumi equilibrati e sorprendenti.



L'AMERICANO DI KLAUS

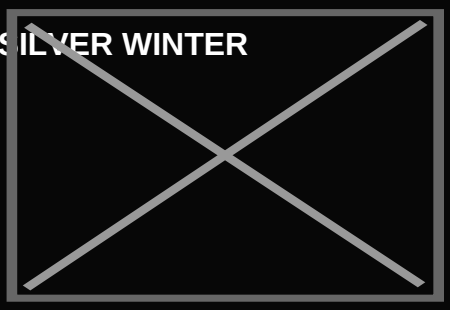
L’Americano di Klaus è una rivisitazione analcolica del più tradizionale cocktail omonimo, che prende il nome dal mix di vermouth e bitter già miscelati nel cocktail Milano Torino, che con l'aggiunta di molto ghiaccio e uno spruzzo di seltz prende il nome di Americano, ovvero all’americana.

Ingredienti
10 cl di Cocktail Sanpellegrino
3 cl di the freddo infuso con arancia e cannella dolcificato
2 cl di sciroppo al Vermouth

Preparazione
Prepariamo il thè, dolcifichiamolo a piacere e lasciamolo raffreddare. Parallelamente, prepariamo lo sciroppo al Vermouth riscaldando il liquore in un pentolino a fuoco alto fino a riduzione. Misceliamo i due ingredienti ottenuti in un tumbler basso aggiungendo il Cocktail Sanpellegrino e molto ghiaccio. Decoriamo con scorza di limone e una stecca di cannella.

[embed width="560"]https://youtu.be/uPQ8F6hzKQo[/embed]

SILVER WINTER



Ispirato al celebre cocktail internazionale French 75, in questa

rivisitazione lo champagne viene sostituito dal gusto gradevolmente amaro e speziato del Silver Cocktail, i profumi degli agrumi vengono esaltati dal Rosolio di Bergamotto, mentre il melograno contribuisce a dare il tocco finale, quale portafortuna per l'inizio del nuovo anno!

Ingredienti

10 cl di Silver Cocktail Sanpellegrino

3cl di Rosolio di Bergamotto (liquore al Bergamotto)

2cl di sciroppo di zucchero

2cl di Gin

Preparazione

Misceliamo in un mixing glass tutti gli ingredienti con del ghiaccio aiutandoci con un barspoon e serviamo in una coppa da cocktail decorata con bordatura di zucchero alimentare e chicchi di melograno.