

# Buoni Da Bere, 5 ricette ideate da Giulia Castellucci

tour-buoni-da-bere-coop-c0ebc1fd

**Portare fuori dalla propria rete vendita i nuovi prodotti a marchio e andare in luoghi dove è piacevole stare. È l'idea alla base di “[Buoni da bere](#)” i nuovi aperitivi e i cocktail sorprendenti di Coop, protagonisti di un tour che è partito dallo stabilimento balneare Fantini a Cervia lo scorso 27 luglio, per approdare con il secondo appuntamento all'Arena della Casa del Cinema a Villa Borghese a Roma il 10 settembre. Tappa conclusiva, l'8 ottobre alla Barcolana a Trieste.**

A fare da trait d'union fra le degustazioni guidate, tutte rigorosamente gratuite per gli ospiti dei luoghi citati, **Giulia Castellucci**, bartender in ascesa e una delle prime donne a dedicarsi a questa professione. Tutta la materia prima delle ricette “by Giulia”, 4 proposte alcoliche e 1 analcolica, è targata Coop **pescando proprio nella nuovissima offerta di aperitivi, cocktail, bevande** nell'ambito del più ampio progetto di riposizionamento dell'insegna che punta sul proprio prodotto a marchio come leva per rispondere alle richieste di consumatori molto diversi, sempre più esigenti unendo ai valori irrinunciabili di Coop una incredibile estensione dell'offerta e prezzi convenienti. Nell'arco di due anni saranno circa 5000 i nuovi prodotti a scaffale (tra riformulazioni, cambi di packaging così da esaltarne i contenuti e proposte fino ad oggi inedite).

## MANDARINE MULE

Rivisitazione di un moscow mule, con una nota più leggera e più fresca data dall'uso del vermouth bianco di Torino che con le sue tipiche note speziate conferisce profondità e armonia al cocktail.

Il mix di agrumi che troviamo all'interno lo fa diventare divertente e spiritoso; il tutto si va a chiudere con la nota olfattiva di rosa.

- 60 ml vermouth di tornino bianco
- 20 ml lime
- 10 ml pompelmo
- 5ml zucchero liquido
- top ginger beer mandarino
- Essenza di Rosa nebulizzata

### **PASSION SMASH**

Un utilizzo diverso di un aperitivo non abbinato al classico prosecco, ma un trionfo di frutta che ritrova sul palato la parte esotica del passion fruit e la nota balsamica della menta. A chiudere il drink la nota amara del pompelmo dry.

- 50ml aperitivo
- 30ml limone
- 1 fetta pestata arancia
- passion fruit
- foglie menta
- top pompelmo dry

### **COOP-AMERICA**

L'aperitivo per eccellenza ovvero "l'americano" in una rivisitazione shakerata più fresca e beverina 2 bitter agrumati che danno profondità e persistenza al gusto totale del drink. "Eppi auar" conclude armonicamente la parte sodata del cocktail

- 45ml bitter
- 45ml vermouth di tornino
- 2 gocce bitter Sorrento
- top Eppi auar
- 2 gocce bitter orange

### **TONICO**

Cocktail semplice e pulito con abbinamento della parte amaricante del bitter alla parte balsamica del mirin, uno speciale sakè nato dalla fermentazione di riso e di una parte balsamica, dando così una sensazione unica al drink. Tonica angostura gli dà frizzantezza e aromaticità

- 50 ml bitter
- 20ml mirin

- top tonica angostura
- 2 gocce angostura bitter

## **IN SICILIA**

Analcolico semplice ma complesso al tempo stesso dato dalla versatilità del latte di mandorla che sembrando molto dolce si va a sposare benissimo con la parte amaricante della red soda

- 70ml latte mandorla
- 30ml zucchero
- 30ml limone
- top red soda