Torna Sicily's Revolution, bucce di arancia diventano oggetti di design

sottobicchiere-sostenibile-130d1f0a

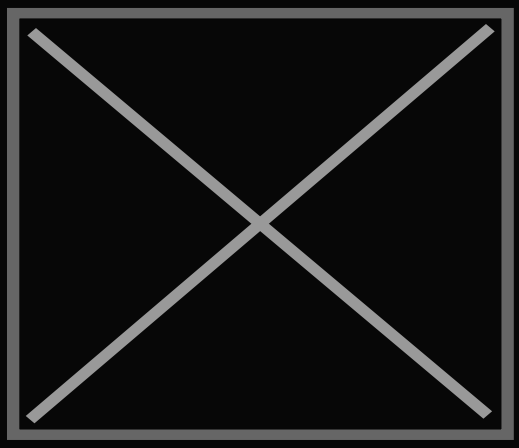
Lo scorso anno, in Sicilia, ha preso vita Sicily’s Revolution, il progetto di economia circolare di Sanpellegrino che ha dato una seconda vita alle bucce di arancia – derivanti dalla produzione di parte delle inimitabili bibite - trasformandole in prodotti di eco-design sostenibili.

Quest’anno le Bibite Sanpellegrino iniziano una **nuova “rivoluzione”** promuovendo la creatività sostenibile e **trasformando le bucce di arancia, in un nuovo ed esclusivo oggetto di design**: un sottobicchiere in bioplastiche che, grazie anche all’estro creativo delle Bibite, prende le sembianze di uno spicchio di arancia.

Ad accompagnare questa rivoluzione sono **6 cocktail esclusivi e creativ**i, tutti analcolici, realizzati dal mixology expert **Mattia Pastori** con le referenze di Bibite Sanpellegrino Naturali. La gamma Naturali, composta da Aranciata, Aranciata Amara e Limonata è realizzata con agrumi italiani maturati sotto il sole del mediterraneo.

Ogni referenza delle Bibite Naturali ha dato vita a due esclusivi cocktail analcolici che portano, attraverso i loro gusti, profumi e colori in un vero e proprio **viaggio nel Sud Italia.**

Così dall’Aranciata Naturali Sanpellegrino nascono **Sanpellegrino Garibald**i, il cui contrasto delle dolci note della vaniglia si lega perfettamente al bitter più amaro e all’arancia e **Sanpellegrino Agrumato** che, come il nome stesso anticipa, porta al palato sentori di agrumi freschi.



Dal gusto più intenso sono invece i cocktail realizzati con Aranciata Amara Naturali Sanpellegrino: da una parte **Sanpellegrino Siciliano**, il cui latte di mandorla miscelato con l'Aranciata Amara riportano inevitabilmente ai gusti tradizionali della Sicilia, dall'altra **Sanpellegrino Crusta Richey**, in cui le note di caramello delle arance sposano perfettamente il gusto più forte del caffè e dell'Amaretto.

Infine, per gli amanti dei sapori più aspri ed intensi ci sono anche i drink realizzati con Limonata Naturali Sanpellegrino: dal profumo fresco di limoni in piena maturazione e dal gusto avvolgente è **Sanpellegrino Mojito Spicato**, in cui l'acidità della Limonata viene stemperata da un amaro alle erbe, zucchero di canna e menta fresca. Diverso è invece **Sanpellegrino Mediterraneo Sour**, dove il limone viene esaltato e valorizzato grazie alla sapidità di ingredienti come il rosmarino, il sale e l'analcolico Memento blu.

6 diversi cocktail che raccontano una storia mediterranea, richiamando l'origine degli ingredienti con cui sono realizzate le Bibite Sanpellegrino e accompagnando la nuova creazione sostenibile del brand nata appunto in Sicilia.

A questi, si aggiunge poi un'ultima attivazione del brand, su clienti selezionati nel territorio nazionale, volta a **valorizzare**, ancora una volta, **la creatività sostenibile**: a partire da settembre e fino al 28 febbraio, ogni €4 di prodotti Bibite Sanpellegrino a scelta, sarà possibile ritirare una minibox contenente un bicchiere e un sottobicchiere realizzato a partire dalle bucce d'arancia grazie alla tecnologia di Krill Design.