Spirit Of Savoia, c'è tempo sino a dicembre per iscriversi al contest

20240919175142savcon-575599e6

Si chiama **Spirit Of Savoia** l'**iniziativa rivolta ai cocktail bar** che punta alla creazione di drink originali con uno dei due vini aperitivi certificati vegani di casa Savoia ovvero **Savoia Americano Rosso**, che combina vermouth e bitter, e **Savoia Orancio**, un vino infuso con agrumi e botaniche, arricchito dalle note esotiche dello zafferano e del melograno.

I bartender avranno tempo per iscriversi al contest **dal 21 settembre al 21 dicembre** cliccando su **questa pagina**. La piattaforma è aperta ai drink bar di tutta Italia (oltre che di Grecia, Gran Bretagna, Hong Kong, Spagna, Stati Uniti e altri nel corso del programma) che potranno ispirarsi ai drink creativi di Marc Alvarez, co-proprietario del **Sips di Barcellona** – eletto miglior bar al mondo nella classifica World 50 Best Bars del 2023 – proponendo un cocktail con Savoia Americano o Savoia Orancio e l'aggiunta di un solo mixer o di un ingrediente special.
Per partecipare quindi sarà necessario **creare un cocktail originale con 40 ml di Savoia Rosso o Savoia Orancio**, **aggiungendo l'ingrediente speciale** (che può essere un singolo elemento o una combinazione di più ingredienti). A inizio 2025, il drink bar vincitore sarà decretato dal Global Team di Savoia. Il locale che realizzerà il miglior cocktail avrà l'opportunità di ospitare una masterclass o guest bartending esclusiva con Marc Alvarez.

Il cocktail dovrà poi essere inserito nella drink list dedicata all'iniziativa insieme ai signature cocktail: Savoia Negroni, Americano, Spritz o Garibaldi. **I bar partecipanti vedranno inserita la loro ricetta nella guida internazionale Difford's Guide**, una grande occasione per condividere le proprie creazioni con gli amanti dei drink a livello globale.

Anche i consumatori potranno aderire all'iniziativa, seguendo e poi taggando il profilo Instagram @casa.savoia nei loro contenuti social mentre gustano un cocktail Savoia. Il vincitore sarà scelto tra chi pubblicherà le foto più belle e raggiungerà il numero più alto di condivisioni. In premio un voucher

del valore di 150 euro da spendere nel drink bar finalista.

«Crediamo che Savoia Rosso e Savoia Orancio siano l'espressione ultima della ricchezza del nostro territorio, che valorizza eccellenze regionali come il Marsala doc o l'Orange wine, rendendo i due diversi vini aperitivi unici nelle loro caratteristiche organolettiche - commenta **Giuseppe Gallo**, ceo e fondatore di Casa Savoia -. ***L'aperitivo italiano****, ormai famoso e diffuso in tutto il mondo, è* ***un vero e proprio marchio made in Italy****, e con questa piattaforma vogliamo celebrare uno dei riti che rende l'Italia il Paese più bello del mondo».*

Con pochi passaggi dunque, i bartender potranno creare cocktail classici ma rinnovati, esaltando i sapori distintivi di questi vini aperitivi. Proprio **come ha fatto Marc Alvarez**, che ha interpretato entrambi con due ricette esclusive, abbinando Savoia Orancio a un cordiale agrodolce, e Savoia Rosso a una soda dolce-amara.

LE RICETTE DI MARC ALVAREZ

PICKLE

Un cocktail elegante e saporito che combina le note agrumate di Savoia Orancio con la dolcezza del miele e il tocco agro della cipollina.

Ingredienti:

60 ml di Savoia Orancio
25 ml di cordiale al miele e cipolline
Procedimento:
Versare gli ingredienti in un tumbler con un cubetto di ghiaccio, e guarnire con un’oliva siciliana ricoperta di gelatina di Italicus Rosolio di Bergamotto.

THEOBROMINE

Una rivisitazione amara e rinfrescante dell'Americano, in cui le sfumature di Savoia si fondono con la soda al cacao.

Ingredienti:

45 ml di Savoia Americano Rosso
60 ml di soda amara al cacao

Procedimento:

Versare in un piccolo bicchiere Collins e guarnire con scorza d'arancia.