Casa Marrazzo: ora la mixology si tinge di rosso... pomodoro

20240923155941casamarrazzo-04-472c3277

Si chiama **Reginella** il cocktail che l'Aldo's Cocktail Bar & Seafood Grill dell'hotel Le Sirenuse di Positano porterà all'**Amalfi Coast Cocktail Week**, in calendario dal 23 al 29 settembre, e che **mette al centro un inedito protagonista per la mixology, il pomodoro.**

Inserito nella categoria Campania Felix, dedicata ai drink realizzati con materie prime tipiche del territorio campano, Reginella è composto da **Amalfi Gin, Cordusio Aperitivo e un cordiale di pizzaiola** - creato con Pomodoro San Marzano Casa Marrazzo, olive nere Incuso e origano -, il tutto rifinito con Perrier.

Il **binomio tra pomodoro e mixology** però non è circoscritto alla sola Costiera Amalfitana, come dimostrato dal bar Cinquanta – Spirito Italiano di Pagani (Salerno), situato a poca distanza dallo stabilimento di Casa Marrazzo, che presenta il suo signature drink **Casa Maria**, in onore proprio della mamma di Gerardo e Teresa Marrazzo. Ispirato alla pizza Provola alla Pizzaiola di Ciro Salvo, patron di **50 Kalò**, il Casa Maria è un **twist sul Bloody Mary**. La base è una vodka ridistillata con provola affumicata, a cui viene aggiunto uno sciroppo di conserva di San Marzano DOP Casa Marrazzo. Il tutto completato con acqua di pomodoro ottenuta da un ragù cotto lentamente e chiarificato attraverso una centrifuga, con l'aggiunta di due gocce di tabasco per donare un tocco piccante.

Ma non è tutto. Durante la recente Festa di Fine Campagna di Casa Marrazzo, Cinquanta – Spirito Italiano ha stupito il pubblico con **tre drink** speciali: il **"Pagani & Tonica"**, in cui la marmellata di arance di Pagani Casa Marrazzo si fonde con la freschezza della tonica; l'**"Oro Rosso"**, una combinazione di passata Cuor d'Oro Casa Marrazzo, gin, vermouth e un tocco di bitter alla pesca; infine il **"Gazpacho Gimlet"**, che mixa il Pomodoro San Marzano Casa Marrazzo con vodka e un cordiale di gazpacho, a base di frutta e verdura fresca, per un drink che **porta la mixology verso nuove frontiere.**

L’ascesa del pomodoro nei cocktail ha raggiunto persino il jet set. Alla recente Mostra del Cinema di Venezia, **Alessandro D’Alessio**, mixologist del Gruppo Rita Milano (Rita Cocktails e Rita’s Tiki Room) e vincitore della **Campari Bartender Competition**, ha utilizzato i prodotti di Casa Marrazzo per creare due drink decisamente particolari: il primo, **"Yellow Snapperita"**, è un twist sul Red Snapper che da rosso diventa giallo grazie all’utilizzo dei pomodori pelati gialli in succo di Casa Marrazzo; il secondo invece, **"Marrazzo’s Negroni"**, è una rivisitazione del popolare cocktail con sentori di chinotto, tondi e agrumati, accompagnati da un side di confetture di pomodoro San Marzano DOP di Casa Marrazzo.

«La versatilità del pomodoro è straordinaria e ci emoziona vederlo utilizzato in contesti così innovativi e fuori dagli schemi tradizionali, esaltando il gusto e il patrimonio gastronomico del nostro territorio - commenta la **famiglia Marrazzo** in una nota -. *Siamo fieri di essere parte di questa evoluzione, portando i sapori autentici della Campania in un* ***ambito inaspettato e affascinante*** *come quello della mixology di alto livello».*