Bottega spinge il suo liquore cremoso Pistacchio e svela la ricetta “Think Green”

20250702160157pistacchiobottega-thinkgreen-11baa79f

Riflettori puntati sul liquore cremoso **Pistacchio** per Bottega, che rimarca come questa categoria del beverage si sia affermata in Italia anche grazie ad alcuni marchi di successo provenienti dall’estero. Indicativamente sono prodotti di facile approccio e di immediato appeal che rientrano in una fascia di prezzo medio e che si rivolgono ai giovani e alle donne.

Tra i prodotti di punta di **Bottega** c’è proprio Pistacchio, referenza che ha origine da una pasta ricavata dagli aromatici pistacchi di Sicilia. Questi frutti, da sempre rinomati per le proprietà alimentari e per la ricchezza dei loro principi nutritivi, nascono da una pianta originaria del Medio Oriente, che cresce spontanea e rigogliosa alle pendici dell'Etna. Dalla tradizionale raffinatura di soli pistacchi di **Sicilia**, una lavorazione tipica, si ottiene una pasta che mantiene intatte tutte le preziose caratteristiche organolettiche del frutto.

La sapiente miscelazione della stessa pasta con alcol, acqua e zucchero dà vita a un liquore cremoso, rotondo e avvolgente. Tocco finale, l’aggiunta di **grappa**.

Questo liquore viene prodotto **senza utilizzare latte** per cui può essere consumato anche da chi è intollerante al lattosio e alle proteine del latte. La bassa gradazione alcolica (17% vol) rende Bottega Pistacchio un ottimo afterdinner, da consumare freddo, non solo dopo i pasti ma anche in qualsiasi momento della giornata. È inoltre un apprezzato ingrediente per la preparazione di cocktail e si sposa egregiamente con gelati a base di latte (vaniglia, crema, fiordilatte), dando origine a un affogato.

Tra i cocktail, Bottega suggerisce **“Think Green”**, con 40 ml di Bottega Pistacchio, 80 ml di Alexander Vodka, cubetti di ghiaccio, una goccia di Assenzio, fiocchi di cocco e granella di pistacchio.

LA PREPARAZIONE: versare Bottega Pistacchio e Alexander Vodka nello shaker con cubetti di ghiaccio e una goccia di assenzio. Scuotere energicamente per qualche istante. Servire il cocktail in una coppetta Martini con granella di pistacchio. Guarnire il bordo con fiocchi di cocco. L’elegante

packaging completa il profilo del prodotto.