

FRIGO WEEKLY 112

SPRITZ



Weber
Il BBQ TAGLIA S. Smokey Joe Premium. Il piccolo ma efficiente bbq a carbone da 37 cm, ideale per il tempo libero all'aria aperta, i picnic e le serate improvvisate.



Tutti noi abbiamo bisogno di credere in qualcosa: io credo che tra poco mi farò uno spritz...

ANONIMO

Mangaroca

Ispirato alla tradizione brasiliana, Mangaroca Batida de Còco è un liquore al cocco cremoso dal sapore naturale e travolgente.

Per la sua versatilità e delicatezza, ogni occasione è perfetta per "il bacio al cocco": un romantico aperitivo al tramonto, una serata con gli amici e come base per originali cocktail esotici.



CONSIGLIO ECO Quando ordini un cocktail chiedi se le cannucce sono di plastica, se la risposta affermativa non fartele aggiungere, il cocktail è buono anche senza.

SI FA PRESTO A DIRE SPRITZ

Lo spritz è un drink su cui ci si divide tra "Camparisti", "Aperolisti", "Selectisti" ecc. Partiamo dalla storia: quando gli austriaci hanno invaso il veneto scoprirono il vino bianco che per loro però, amanti della birra, aveva una gradazione troppo alta, e quindi l'alleggerirono con dell'acqua, questo è l'antenato dello spritz. Cacciati gli austriaci dall'Italia, l'idea dello spritz viene accolta e cambiata aggiungendo, invece che acqua, bitter o aperitivi. Oggi stiamo vivendo un altro cambiamento, i bitter da aggiungere al prosecco sono sempre più gourmet e alle tradizionali marche di liquori se ne aggiungono nuove sempre più di qualità. Ecco 3 versioni che meritano di essere assaggiate.

NOVITÀ E CALORE

L'eccentrica Luisa Matarese, anima e volto di Alma De Lux, propone lo **Spritz napoletano**, a base di liquore al Pomodoro del Piennolo, una versione alternativa al celebre long drink, un modo piacevole e diretto per raccontare la biodiversità della regione Campania e, allo stesso tempo la passione e la tradizione napoletana, sempre al passo con i tempi e con la capacità unica di sapersi adattare alla modernità. La ricetta dello Spritz Napoletano è semplice e molto fedele al drink di base, l'unica variante è il liquore al pomodoro del piennolo, unito a Prosecco Extra Dry Docg, acqua tonica, bitter rosso, ghiaccio, basilico e pomodorino per guarnire.

A tal proposito Luisa Matarese -dichiara: "Lo Spritz napoletano è un cocktail da aperitivo realizzato



con un ingrediente identitario della tradizione gastronomica partenopea "Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP ho voluto lanciare un segnale forte per raccontare la mia terra. Questo è un liquore nato da una lunga sfida. Se con il pomodoro è semplice creare una salsa, trasformarlo in liquore è molto più complicato!"



QUALITÀ E STORIA

Un bitter di qualità superiore rispetto ai più tradizionali che si usano per fare lo spritz, realizzato solo con ingredienti naturali lasciati in infusione per mesi. Alle normali botaniche, riconducibili al bitter come da tradizione liquoristica italiana, sono stati aggiunti Zenzero, Pepe nero, Centaurea, Noce moscata, cannella ed altre botaniche rientranti nella formulazione delle Teriaca, medicamento in uso contro la peste sino a tutto il 1600 (medicamento inefficace alla luce odierna, ma vera panacea per l'epoca). Una buona componente agrumata ed un equilibrato apporto amaricante, infine, posizionano il BitterLazzaretto piacevolmente a metà tra i primi due liquori utilizzati in Italia per la ricetta dello Spritz..

Essere a Porta Venezia e bere un Lazzaretto spritz, è



come viaggiare nel tempo e nello spazio rimanendo in centro a Milano.

La ricetta dello Spritz del Lazzaretto

2 Parti di Bitter del Lazzaretto

3 Parti di prosecco

1 spruzzata di soda

Guarnire con una fetta di arancia o di zenzero



MODERNITÀ E SOLE

La primavera, si sa, è tempo di rinascita e rinnovamento. Lo è anche per l'aperitivo e soprattutto per lo Spritz. ITALICUS Rosolio di Bergamotto accompagna l'arrivo della bella stagione con l'ITALICUS Spritz: uno spritz moderno, un'alternativa al classico aperitivo italiano per eccellenza, un cocktail semplice e fresco con i profumi agrumati del bergamotto e lo stile lineare e innovativo tipico di ITALICUS. Per chi ama le novità e per chi ha la curiosità di sperimentare e gustare nuovi aromi senza allontanarsi dalle tradizioni, lo spritz proposto da ITALICUS può fare al caso suo.

Le tre versioni di spritz con il bergamotto IGP calabrese sono ricette frizzanti che soddisfano e rinfrescano con l'equilibrio dolce amaro del rosolio.



ITALICUS Spritz, si compone con due parti di prosecco e una parte di ITALICUS, pochi ingredienti per un mix essenziale e fresco a cui si aggiungono le tre olive conservate in salamoia, elementi essenziali, utili ad arricchire con la loro carica iodata l'aroma nel bicchiere.

