

# FRIGO WEEKLY 46

## DRINK



**Patatas Nana**  
Ha centrato nuovamente l'obiettivo di innovare il concetto di aperitivo, puntando ancora una volta tutto sull'utilizzo di ingredienti semplici e di qualità, la lavorazione artigianale e la sostenibilità.

**“ Mangio un sacco di frutta. Metto sempre tre ciliegine in ogni Manhattan! ”**

**MARTIN SHORT**

**Twinings**  
Presenta la nuova Superfood Collection, una selezione di 5 miscele di tè e infusi a base di zenzero, curcuma e moringa, ingredienti noti per le loro proprietà benefiche.



**CONSIGLIO ECO** Arreda la casa con qualche pianta; oltre a rendere l'ambiente confortevole aiuta a migliorare notevolmente la qualità dell'aria interna.

[www.alezionedisostenibilita.it](http://www.alezionedisostenibilita.it)

## LILLET L'APERITIVO À LA FRANÇAISE

Una raffinata combinazione di vini francesi e liquori di frutta donano a LILLET un gusto delicato e una bassa gradazione alcolica (17% - oppure 5.7% in un long drink\*) e quindi anche un moderato contenuto calorico. Inoltre è completamente privo di aromi e coloranti artificiali. Versatile e rinfresc ante, può essere servito in più occasioni, dal brunch all'aperitivo, e personalizzato secondo i propri gusti



### LILLET Folia

5cl LILLET Rosé  
+ 10 cl di limonata al pompelmo  
+ fetta di lime  
+ un pizzico di sale e una foglia di menta

### LILLET Blanc Tonic

1 parte di LILLET Blanc  
+ 2 parti di acqua tonica  
+ fetta di cetriolo  
+ fragola e menta fresca

### LILLET Rouge Tonic

1 parte LILLET Rouge  
+ 2 parti di acqua tonica  
+ una fetta di arancia  
menta fresca per guarnire

## Rosolio: rugiada del sole

Il Rosolio è un prodotto squisitamente made in Italy (è il Belpaese che ne ha dato i natali), derivato dai petali di rosa e utilizzato come base per la preparazione di altri liquori. È diffuso soprattutto in Piemonte, Campania e Sicilia, dove si produce fin dal 1500. La presenza storica del rosolio in Sicilia, infine, è confermata da numerosi racconti, che nar-



rano di persone salvate da morte certa a causa di colera, proprio da questo cordiale, inventato dalle monache nei secoli scorsi. Una bevanda spiritosa dalle proprietà digestive ed augurali, per un roseo futuro. Oltre che ai petali di rosa, il nome di questo liquore (detto anche "il liquore del passato") potrebbe trarre origine dal latino "ros solis", che significa "rugiada del sole". Come altri infusi del genere, tonici ed ideali per rivestire il ruolo di ammazzacaffè al termine di un pasto, anche il rosolio nasce nei conventi, con le suore che ponevano a macerare in alcol i petali di rosa così da ottenere uno spirito dall'aroma prezioso, raffinato e delicato, da offrire agli ospiti più importanti che andavano a far visita. Successivamente il rosolio è diventato il liquore delle signore per eccellenza, grazie al suo grado alcolico moderato (tra 25 e 35%), trovando posto nelle feste di famiglia come battesimi e soprattutto matrimoni, tanto da essere offerto agli sposini, come augurio per un futuro felice insieme, oltre che prospero e duraturo.

## Bramble & Tonic

### LA RICETTA

Dal gusto dolce e naturale e dal caratteristico colore della passione, BOMBAY® Bramble è il gin ideale per sperimentare. Un flavored gin che nasce dall'infusione di more e lamponi e insieme all'acqua tonica dà vita a BRAMBLE&Tonic, un cocktail delizioso che farà innamorare gli amanti del gin.

#### Ingredienti

50 ml BOMBAY® Bramble  
100 ml Acqua Tonica  
Ghiaccio

#### Metodo

Miscelare delicatamente

#### Guarnire con

scorza di limone leggermente spremuta



## Margarita

### LA RICETTA



Per celebrare il cocktail Margarita, nato negli anni '30 a cavallo della fine dell'epoca proibizionista e diventato poi famoso nel 1942, PATRÓN lo propone nella sua variante on the rocks, il Tommy's Margarita con il tequila PATRÓN Silver. Un cocktail dal sapore fresco e semplicissimo da realizzare.

#### Ingredienti

60 ml PATRÓN SILVER  
30 ml Succo fresco di lime  
15 ml Sciroppo d'agave  
1 fetta di lime per guarnire

#### Metodo

In uno shaker con ghiaccio versare PATRÓN SILVER e il resto degli ingredienti. Shakerare per una decina di secondi poi con l'aiuto di uno strainer e di un colino versare il drink in un bicchiere old fashioned, colmo di ghiaccio.

Ricoprire il bordo del bicchiere con il sale se gradito e guarnire con una fetta di lime prima di servire