FRIGO *WEEKLY 180*
DRINK

Bonollo
Riserva Lux Aurea nasce dalla selezione di un blend di grappe particolarmente armoniche ed eleganti create con passione e maturate in botti di rovere per 8 anni. L'originale decanter evoca il mito di Prometeo nella sua espressione più alta: il fuoco donato agli uomini come luce aurea, alimenta il progresso attraverso la conoscenza.

"Non ci può essere una bella vita dove non ci sono buoni cocktail.

BENJAMIN FRANKLIN

Compagnia dei Caraibi
Krasna Hora Winery, Anna Sauvignon Blanc e Riesling 2022
Fresco e conviviale, perfetto per una sbicchierata a cuor leggero tra amici, questo vino nasce nell'angolo sud-orientale della Repubblica Ceca. Naso esotico, corpo croccante e zero filtri, come le migliori conversazioni.

CONSIGLIO ECO *Ogni kg di cibo non sprecato corrisponde a 1,76 kg di CO2 non emesse nell'aria.*

www.alezionedisostenibilita.it

DI COSA PARLIAMO DAVANTI A UN DRINK?

Il rito dell'aperitivo sta crescendo a livello globale, dagli Stati Uniti al Nord Europa, pur restando un simbolo autentico del Made in Italy. In Italia il 41% degli adulti frequenta il bar nell'orario aperitivo e questo momento si conferma un'occasione di socialità: il 57% lo vive come spazio libero di confronto. Secondo uno studio Sanbittèr, i temi più discussi davanti a un drink sono calcio, politica ed eventi internazionali, seguiti da ambiente, cibo e lavoro. "L'aperitivo è un modo di condividere e raccontarsi", sottolinea Mattia Billiato, Senior Brand Manager Aperitivi.

Il bar è da sempre un pilastro della socialità italiana e oggi rappresenta un'abitudine che, partita dall'Italia, ha conquistato il mondo. Il momento dell'aperitivo, un tempo rito tutto italiano, è diventato un fenomeno globale, con una crescita costante del mercato sia degli aperitivi classici sia delle bevande analcoliche dedicate. Stati Uniti, Regno Unito e Nord Europa sono tra i Paesi in cui questa tradizione si sta affermando con maggiore forza, confermando l'appeal internazionale dell'aperitivo all'italiana.

In Italia resta un appuntamento irrinunciabile: il 41% degli italiani frequenta i bar nell'orario aperitivo, il 26% durante la pausa pranzo e il 21% a colazione. Tra le tendenze in crescita spiccano gli analcolici bitter, sempre più popolari anche come break pomeridiano. Lo rivela uno studio Sanbittèr condotto su barman, gestori ed esperti del settore e su 1.200 consumatori tramite l'analisi di conversazioni online.
Le "chiacchiere da bar" restano protagoniste: il 59% parla di calcio, seguito da politica (49%) ed eventi internazionali (46%). Ambiente,

cibo, lavoro, shopping e gossip completano la lista dei temi più discussi. Tra i personaggi più citati compaiono influencer (41%), capi ufficio (36%) e politici (29%).
Secondo Mattia Billiato, Senior Brand Manager Aperitivi, l'aperitivo è soprattutto un modo di condividere e confrontarsi. Lo confermano anche le abitudini: il 43% degli italiani va al bar fino a quattro volte al giorno e il 57% lo considera il luogo ideale per esprimere liberamente le proprie opinioni, con l'orario dopo le 18 come momento preferito per ritrovarsi.

Ballor 1856

Il Giardino di Emilie, raffinato cofanetto, dove è protagonista Ballor Gin: un'esperienza sensoriale unica, in cui la vivacità degli agrumi mediterranei, l'intensità del ginepro italiano e la delicatezza delle erbe aromatiche si intrecciano in una sinfonia armoniosa di freschezza e sentori balsamici.
A completamento del kit, i nuovi Tumbler Ballor, le pregiate Indian Tonic e l'elegante Jigger: dettagli scelti per esaltare ogni sfumatura di gusto.
Un invito a perdersi nel Giardino di Emilie, dove ogni elemento racconta una storia e ogni sorso accende l'immaginazione.

Bitter del Lazzaretto

Il "Bitter del Lazzaretto" è un bitter artigianale che ha origine a Milano, legato in particolare alla zona di Porta Venezia, e destinato a diventare protagonista di cocktail come lo "Spritz del Lazzaretto".
Si tratta di un liquore preparato seguendo la tradizione italiana, che affonda le radici nel passato, ma con un tocco di contemporaneità basato sui gusti attuali della movida milanese. Questo nome serve a collegare il prodotto all'identità storica e culturale della città, creando un legame con la sua storia.
La combinazione di tradizione e contemporaneità suggerisce che il bitter cerca di innovare il mondo degli spiriti italiani, prendendo spunto dalla storia locale per creare un prodotto nuovo.

Coffee tonic

Un ritorno alle origini, quando pochi ingredienti di qualità bastavano a creare esperienze memorabili. Al centro, la versatilità di Match Tonic Water con le sue quattro referenze Mediterranean, Floral, Indian e Spicy ed il suo profilo aromatico pensato per esaltare ogni combinazione.
Ricetta
25-30ml Espresso raffreddato
100-120ml Match Tonic Indian ben fredda
Riempire un tumbler alto con abbondante ghiaccio, versare la Match Tonic Indian ben fredda fino a circa 2/3 del bicchiere. Preparare un espresso e lasciarlo raffreddare, poi versarlo lentamente sopra la tonica.