

20 LUGLIO, ANNIVERSARIO DEL PRIMO SBARCO SULLA LUNA: LE BIBITE SANPELLEGRINO CELEBRANO LA SPECIALE GIORNATA CON IL COCKTAIL MOONSHINE

Publicato il 16 Luglio 2024 di Rossella Digiacomo



Categoria: [POLITICA, SCUOLA, SINDACATO, ECONOMIA](#)



In occasione del 55esimo anniversario del primo allunaggio, le Bibite Sanpellegrino si uniscono al Bar Talia di Napoli dando vita ad un nuovo cocktail analcolico che ricorda le sfumature della luna

“Un piccolo passo per l'uomo, un grande passo per l'umanità” così il 20 luglio 1969 Neil Armstrong descrisse lo straordinario sbarco sulla Luna dell'Apollo 11, che tenne con il fiato sospeso milioni di spettatori in tutto il mondo. Per la prima volta, infatti, l'umanità ha visto realizzarsi il sogno millenario di camminare su un corpo celeste diverso dalla Terra, trasformando la Luna da un simbolo misterioso e romantico ad un luogo di esplorazione e possibilità. Ed è proprio la Luna, insieme al suo fascino, che le Bibite Sanpellegrino vogliono celebrare con Moonshine, il nuovo cocktail analcolico ed estivo realizzato in collaborazione con il bartender Dario Bertollini del Bar Talia – (Portici, Napoli).

In questa nuova creazione ispirata alle tonalità e sfumature della luna, le note delicate e dolci del cocco e della banana – miscelati in un cordiale analcolico - si combinano perfettamente al gusto più speziato e piccante di Ginger Beer Sanpellegrino, in un connubio di sapori che lascia al palato una sensazione di calma ed equilibrio, e che porta alla mente la bellezza eterea e misteriosa del nostro satellite, evocando, al contempo, le passeggiate estive sotto il bagliore lunare. Il cocco, infatti, con il suo colore bianco acceso, richiama la brillantezza e la luminosità della luna piena in un cielo notturno; la banana, invece, ne ricorda la forma a spicchio; Il Ginger Beer, grazie al suo carattere frizzante, evoca la stessa energia e la vitalità che riesce a trasmettere anche la luna. Infine, il lime, con la sua forma distintiva, simboleggia la mezzaluna in memoria dello sbarco.

Una creazione unica ed analcolica che segue il trend della Sobrietà all'italiana, tendenza coniata da Bibite Sanpellegrino lo scorso anno che punta proprio alla sobrietà come stile di vita e che ha acquisito sempre maggiore popolarità soprattutto tra Millennials e Generazione Z, che decidono di rivalutare la scelta di consumare alcol in situazioni di socialità e convivialità preferendo invece alternative analcoliche.

Per preparare il cocktail Moonshine basterà versare direttamente in un Tumbler alto con un chunk di ghiaccio il succo di lime, il cordiale al cocco e banana e infine il Ginger Beer Sanpellegrino, miscelando il tutto con cura. Per il cordiale, invece, occorrerà estrarre il succo fresco di banane mature e preparare uno sciroppo di cocco partendo dalla sua acqua. I due liquidi andranno poi miscelati insieme e il tutto verrà completato con l'acidificazione.

INGREDIENTI:

- 120 ml Ginger Beer Sanpellegrino

- 20 ml cordiale banana e cocco

- 10 ml succo di lime

PREPARAZIONE

Versare in un Tumbler alto con un chuck di ghiaccio il succo di lime, il cordiale al cocco e banana e infine il Ginger Beer Sanpellegrino, miscelando il tutto con cura.

Per preparare il cordiale estrarre il succo fresco di banane mature e preparare uno sciroppo di cocco, partendo dalla sua acqua. Unire poi i due liquidi acidificare per completare l'estratto.

