



di Stella Nosella
scrittrice

gli APERITIVI DELL'ESTATE

sotto il segno
della novità!

Le nuove tendenze in fatto di aperitivi parlano chiaro: LA REGOLA È... NESSUNA REGOLA! Ecco come abbinamenti mai provati prima diventano i protagonisti delle serate estive

Chi sono un paio d'ore della giornata dove il mondo si ferma e dove tutti si incontrano: l'aperitivo. Che abbiate appena finito di lavorare o vi prepariate per la cena, l'aperitivo è il momento di relax preferito della maggior parte degli italiani. I protagonisti indiscussi delle ordinazioni sono i grandi classici intramontabili (Aperol Spritz, Spritz Select e Spritz Campari), ma sempre più clienti mostrano il desiderio di provare "qualcosa di nuovo".

Nella fortunata ed apprezzata famiglia degli aperitivi, il più dissetante è senza ombra di dubbio lo **Spritz bianco**, che esprime al massimo il suo essere beverino con l'aggiunta del succo di mezzo limone e foglie di menta: noi lo re-

RICETTA

Lison Doc, soda, ghiaccio, succo di mezzo limone, foglie di menta, fetta di limone o lime

spritz
BIANCO



BELVEDERE
vodka



Belvedere Vodka è l'ingrediente perfetto per uno Spritz inedito: col suo gusto unico e naturale sarà una piacevolissima sorpresa per tutti gli amanti del mondo degli spritz che cercano un aperitivo con cui distinguersi. Direttamente dai professionisti mixology di Belvedere e in esclusiva per i nostri lettori, ecco la ricetta

di uno dei drink del 2020 da preparare con tecniche built oppure on the rocks.

RICETTA

30 ml Belvedere Vodka
15 ml Marendry Fabbri
45 ml succo di limone
22,5 simple syrup
top Champagne /Prosecco
guarnire con fetta di zest di pompelmo rosa

Chi ha detto che l'amaro si usa solo per chiudere il pasto? L'aperitivo **Nonino Giannola Style** è il cocktail per veri intenditori: perfettamente bilanciato e dissetante, lascia sulle labbra l'inconfondibile gusto Nonino pulendo il palato e preparandolo alla cena.

RICETTA

5 cl Amaro Nonino Quintessentia
1 fetta di arancia bionda
4 cl di bollicine a piacere
ghiaccio a cubetti

NONINO
Giannola
Style



Chiudiamo la lista con un aperitivo meno nuovo, ma poco conosciuto: l'Hugo. Con il suo profumo di Sambuco è perfetto per essere gustato nelle belle serate d'estate.

L'**aperitivo Hugo** è un cocktail fresco, tipico dell'Alto Adige, a base di prosecco, acqua gasata, sciroppo di sambuco e foglie di menta che si presta a conquistare la penisola con il suo allure raffinato ed elegante, facile da preparare ed ottimo anche nella versione analcolica. Che dire... Non resta che provarli!

HUGO

