



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



RISTORAZIONE ITALIANA Magazine

The APERITIFS OF THE SUMMER under the sign of novelty!

The new trends in aperitifs are clear: THE RULE IS... NO RULE!

This is how combinations never tried before become the protagonists of summer evenings.

There are a couple of hours during the day where the world stops and where people meet: the aperitif. Whether you've just finished working or you're getting ready for dinner, the aperitif is the moment of relax preferred by most Italians.

The undisputed protagonists of the orders are the great timeless classics (Aperol Spritz, Spritz Select and Spritz Campari), but more and more customers are showing the desire to try "something new".

In the fortunate and appreciated family of aperitifs, the most thirst-quenching is undoubtedly the **Spritz bianco** (*white Spritz*), which best expresses its drinkability with the addition of the juice of half a lemon and mint leaves: we make it with Lison Doc, an aromatic white wine with a strong character. Abandoning our dear old habits, we will discover that the summer 2020 is dotted with new aperitifs with unusual but winning mixes such as the **Belvedere Spritz**, **L'Aperitivo Nonino Giannola Style** by Stella Nosella and the **Hugo**.

We close the list with a less new but little known aperitif: the Hugo. With its scent of Elderberry it is perfect to be enjoyed on beautiful summer evenings.

The **Hugo aperitif** is a fresh cocktail, typical of Alto Adige (South Tyrol), based on Prosecco, sparkling water, elderberry syrup and mint leaves that lends itself to conquer the peninsula with its refined and elegant allure, easy to prepare and also excellent in the non-alcoholic version.

What to say... All is left is to try them!

Spritz BIANCO (WHITE Spritz)

Recipe:

Lison Doc, soda, ice, the juice of half a lemon, mint leaves, a slice of lemon or lime.

WELCOME vodka

Belvedere Vodka is the perfect ingredient for a new Spritz: with its unique and natural taste it will be a pleasant surprise for all lovers of the spritz world, who are looking for an aperitif to distinguish themselves with. Directly from Belvedere mixology professionals and exclusively for our readers, here is the recipe for one of the 2020 drinks to prepare with built or on the rocks techniques.

Recipe:

30 ml Belvedere Vodka

15 ml Marendry Fabbri

45 ml lemon juice

22.5 simple syrup

top Champagne /Prosecco

garnish with a slice of zest of pink grapefruit

NONINO Giannola Style

Who said that amaro is used only to close a meal? **The Nonino Giannola Style** aperitif is the cocktail for true connoisseurs: perfectly balanced and thirst-quenching, it leaves the unmistakable Nonino taste on the lips, cleaning the palate and preparing it for dinner.

Recipe:

5 cl. **Amaro Nonino Quintessentia**

1 slice of blonde orange

4 cl. sparkling wine at pleasure

Ice cubes