

A sinistra, un cocktail realizzato con Reál Sangria, tra le proposte più attuali sia come pre che come after dinner



luogo di provincia (l'azienda ha sede a Forenzuola d'Arda, ndr). 'Old Facsal' sarà sponsorizzato a marchio Reál Sangria per tutta l'estate - illustra Onesti -. Inoltre, con il supporto del produttore **Domecq Bodegas, società del gruppo Pernod Ricard España**, abbiamo programmato anche alcune serate a tema per presentare il prodotto in veste innovativa. Ci teniamo a proporre Reál Sangria per la mescolta, per questo abbiamo realizzato un breve ricettario che raccoglie alcuni dei cocktail più famosi, rivisitati con Reál Sangria". L'abbinamento food ideale? Dipende molto dal cocktail proposto. Se bevuta liscia, si accompagna a ghiaccio e frutta fresca, ma è ottima anche con tortillas e crema guacamole o con nachos e salsa tipo dip.

**Gruppo Biscaldi: cava, birra e non solo**

Nel variegato portafoglio del **Gruppo Biscaldi** sono diversi, e appartenenti a varie categorie merceologiche, le referenze adatte all'aperitivo. A cominciare dai vini **Versus, White e Red**, della sudafricana **The Company of Wine People**, per continuare con i **Cava Freixenet**, di recente protagonisti di alcune fra le serate più gettonate, organizzate in occasione del lancio delle ultime versioni di Aston Martin: operazioni tese a introdurre la qualità dei prodotti della famosa casa spagnola in eventi di moda, rivolgendosi a un consumatore che ricerca la qualità. Senza dimenticare le birre **Asahi** e **Viru** (vedi pag. 57) e **Ice Tropez**, un cocktail di grande successo, a base di vino rosé con aromi di frutta, creato negli anni 60 da **Grégoire Chaix, proprietario del Bar du Port a Saint-Tropez**. Proposto nella bottiglietta da 275 ml ideata dal designer Christophe Pillet, è fresco

**BEPI TOSOLINI:**  
AMARO E MOST SI FANNO APERITIVO

Se i distillati di casa Tosolini sono un vero e proprio must a fine pasto o come dopocena, oggi l'azienda friulana presidia con successo anche il momento dell'aperitivo, mantenendosi fedele alla propria filosofia qualitativa e alla tradizionale scelta di rivolgersi esclusivamente a ristorazione ed enoteche. Durante l'ultima edizione di Vinitaly, infatti, è stato presentato il nuovo prodotto della distilleria, di grande freschezza e versatilità: l'**Amaro Tosolini - Antico Rimedio**, nato da una ricetta di famiglia datata 1918. Fresco e delicato, è ottenuto dall'infusione di erbe officinali e purissima acqua delle Alpi friulane, senza l'aggiunta di caramello né di aromi.

È perfetto liscio o come lo interpreta in versione aperitivo il cocktail creato dal barman campione del mondo **Andrea Balleri**: il **Tosolini Passion**.

La ricetta è semplice e in linea con l'estate:

- 2 cl di Amaro Tosolini - Antico Rimedio
- 2 cl di Ginger Ale

- ghiaccio e una fettina di arancia per completare la preparazione.

Ma questa non è la sola proposta della distilleria per accompagnare aperitivi ed happy hour.

**Per realizzare una Caipirinha tutta nostrana, per esempio, è stata pensata la Most Pirinha**, in cui la celebre acquavite d'uva firmata da Tosolini, morbida e fruttata, sostituisce la tradizionale cachaça per realizzare un tutto cocktail italiano.

Ecco la ricetta:

- Most, acquavite d'uva **Bepi Tosolini**
- 1/2 lime tagliato a cubetti
- 3-4 cucchiaini di zucchero di canna
- ghiaccio spaccato a mano (non tritato)

Pestare insieme lime e zucchero di canna con un pestello in legno, versare il Most e aggiungere il ghiaccio spaccato a mano.

