

FRIGO WEEKLY 67 DRINK



Italicus

L'aperitivo italiano reborn, celebra la voglia di stare insieme durante le feste natalizie con le note agrumate del bergamotto calabrese, da assaporare fino al dessert. Rappresenta l'idea versatile per i cocktail natalizi: miscelandolo si possono creare un'infinità di drink.



Grande è la fortuna di colui che possiede una buona bottiglia, un buon libro, un buon amico.

MOLIÈRE

Savoia Americano

Si ispira alla ricetta autentica del "Bitter di Milano" che risale al 1897 circa, ma è il primo del suo genere a utilizzare il vino DOC Marsala Fine Siciliano. Inoltre, è l'unico aperitivo vegan 100% e con molti meno zuccheri rispetto ad altri amari rossi o vermouth sul mercato.



CONSIGLIO ECO Sensibilizza familiari e amici ad ottenere uno stile di vita più rispettoso dell'ambiente.

www.alezionedisostenibilita.it

IL PRIMO DISTILLATO DELLA STORIA

Colori caldi, profumi avvolgenti e un'eredità secolare. Questo, e molto altro, è il rum di Barbados, il distillato più antico del mondo che ha avuto origine proprio sull'isola nel lontano 1703, anno in cui venne fondata la prima distilleria, Mount Gay.



Con i suoi oltre trecento anni di storia, il rum di Barbados è considerato un prodotto genuino e di qualità ed è parte integrante della vita dei Bajan.

Alle origini del rum

La produzione di rum a Barbados si deve all'estesa produzione di canna da zucchero, che sull'isola cresce ottima e abbondante grazie al clima mite e all'azione benefica del mare. Introdotta nel 1637, questa coltivazione, oltre a dare origine a un sottoprodotto - lo zucchero - la cui vendita era assai redditizia, permetteva di estrarne una bevanda, il rum appunto. Inizialmente il distillato era destina-

to esclusivamente al consumo locale e il suo sapore era forte, tutt'altro che raffinato, tanto che i lavoratori delle piantagioni coniarono il soprannome di "Kill-Devil", letteralmente "ammazza diavolo". Dopo secoli di vita sottraccia, lo scrittore inglese Richard Ligon, in visita a Barbados nella prima metà del XVII secolo per conto della corona, portò alla luce il rum. Dopo anni di progressi nella distillazione e nella raffinazione, coincidenti con l'aumento della domanda, nacque di una vera e propria industria, il cui prodotto è esportato, apprezzato e riconosciuto in tutto il mondo per la sua qualità.

Mount Gay, la prima distilleria al mondo

Originariamente chiamata Mount Gilboa, dal nome del monte nella parrocchia di St. Lucy dove è situata, la distilleria era di proprietà di John Sober e della sua famiglia. Successivamente, Sober affidò la gestione dell'azienda a Sir John Gay Alleyne, Bajan da quattro generazioni, che rivoluzionò la produzione rendendola molto più innovativa.

I miglioramenti furono così evidenti che si decise di ribattezzare la distilleria in suo onore: nacque così la Mount Gay, la distilleria dalla più antica produzione continuativa

nel mondo. Il rum Mount Gay ha un sapore distintivo e intenso derivato da una combinazione di acqua purissima e melassa di Barbados (conosciuta come "oro nero") che scorre negli alambicchi tradizionali in cui avvengono distillazione e fermentazione. Per approfondire la storia di Mount Gay, osservare da vicino il procedimento di produzione del rum e degustarlo, è d'obbligo una tappa al centro visitatori, tra i luoghi iconici di Barbados: qui, accanto alle degustazioni, è possibile visitare la distilleria, seguire workshop di mixology a base di rum oppure abbinare il distillato a un tipico piatto Bajan.

SEEDLIP LA RIVOLUZIONE DEL FINE DRINKING È QUI.



Bere senza bere. Apparentemente un controsenso ma in realtà un'esigenza che negli ultimi anni è cresciuta sempre di più tra i consumatori che non vogliono rinunciare a un buon cocktail in compagnia senza eccedere in alcol e calorie. Cosa bere quando non si vuole bere sembrava un dilemma irrisolvibile fino a quando l'antica arte della distillazione ha incontrato la semplicità delle erbe e delle botaniche naturali dando vita a Seedlip, il primo distillato no-alcol. Pioniere del trend no-alcol degli ultimi anni, dopo essersi affermato in oltre 300 ristoranti Michelin e 30 tra i migliori locali del mondo dei 50 best bars, Seedlip è pronto a conquistare definitivamente anche l'Italia con i suoi cocktail green guidando la rivoluzione del bere bene. Fedele alla sua ispirazione naturale Seedlip persegue anche un'opera di sensibilizzazione all'approccio green agendo in prima persona come membro del programma 1% For The Planet, donando una percentuale del suo ricavo globale ad iniziative di protezione verso il nostro pianeta per preservarne la salute, la bellezza e quei sapori unici che troviamo oggi dentro ogni bottiglia del brand "from Seed to Lip".

