

Amaro Camatti al World Aperitivo Day

Amaro Camatti partecipa al World Aperitivo Day 2022 con la sua Camatti Ambassador, la bartender Alessia Marchisio, e con il catering di Articiocca Gastronomia a esaltare il legame profondo del brand con la Liguria, grazie a due proposte Food dal territorio

Il drink

Pilla-matti spritz

Come nasce il cocktail

Questo cocktail composto al 90% da ingredienti italiani è una vera e propria bomba di freschezza, facilmente replicabile e particolarmente adatto alla stagione estiva. Il suo nome si ispira a due elementi che lo caratterizzano in maniera inconfondibile: "Pilla" come i fratelli inventori del Bitter Select, e "Matti", naturalmente da Camatti.

Ricetta:

Ingredienti

Prosecco brut 100 ml
Bitter select 40 ml
Honey mix allo zenzero 20 ml
Amaro Camatti 15 ml
Tintura cardamomo verde 2 drop
Soda al mandarino e bergamotto
Guarnizione fetta d'arancia e rametto di rosmarino

Procedimento

La preparazione avviene direttamente nel calice in cui verrà servito il cocktail: versare il Prosecco brut, aggiungere il Bitter Select e l'honey mix. Completare con due gocce di aroma di cardamomo. A questo punto aggiungere l'Amaro Camatti e il top di soda aromatizzata al mandarino e al bergamotto. Garnish: rosmarino e fetta d'arancia. Servire con ghiaccio.



Contatti

www.amarocamatti.it

mail: info@amarocamatti.it

Addetto stampa: Marta Fiorellino - cell. +39 3278864913

Proprietà: Stefano Bergamino - cell. +39 3290526941

Le proposte Food

Brandacujun allo Zafferano ligure con cantuccio salato

Durante il Walk Around Tasting del mattino sarà possibile degustare il Brandacujun, piatto a base di baccalà e patate, legato alla tradizione della cucina marinaresca ligure. La preparazione proposta da Articiocca Gastronomia di Sestri Levante è a base di ingredienti km 0 come le patate di Borzonasca e lo Zafferano coltivato nel Tigullio.

Bon bon al basilico con acciuga salata di Sestri Levante e spuma di Cabannin

La proposta per il Walk Around Tasting della sera vi farà immergere pienamente nei sapori della Liguria di Levante. Il sapore dell'immane basilico si accosta all'acciuga salata di Sestri Levante e alla spuma di Cabannin, formaggio tipico della Val d'Aveto. Per realizzare questo prodotto il latte di Cabannina viene lavorato entro 48 ore dalla mungitura.

Contatti

www.amarocamatti.it

mail: info@amarocamatti.it

Addetto stampa: Marta Fiorellino - cell. +39 3278864913

Proprietà: Stefano Bergamino - cell. +39 3290526941