

# Estate 2023: Distillerie Berta presenta i Cocktail della Felicità

scritto da Redazione Spirits Meridian | 7 Giugno 2023



Distillerie Berta celebra l'estate con **tre nuovi cocktail** ideali per gli aperitivi della bella stagione. Protagonista, miscelato con altri ingredienti, l'ultimo arrivato in casa Berta: l'**Amaro Riserva Convento di San Giovanni**.

Il nuovo prodotto a **base brandy** è il risultato di un **sapiente mix di erbe e spezie** coltivate con cura e conservate nell'erbario del **Convento di San Giovanni di Nizza Monferrato** ed è ispirato alla "**Ricetta della Felicità**" ideata dai frati francescani del Convento agli inizi del Cinquecento.

La ricetta originale è stata arricchita infondendo le erbe

nel **brandy invecchiato 35 anni** e rifinando il tutto con un **passaggio in botte**, ma la sua anima è rimasta la stessa: un Amaro Riserva morbido e speziato. Questo prodotto unico, che unisce il sapore di casa dell'arancio amaro e dolce con il profumo di terre lontane della china e della cannella, è un tributo alla storia del Convento.

I Cocktail della Felicità sono semplici da realizzare e studiati per essere facilmente replicabili per qualsiasi aperitivo estivo.

## CONVENTO SUNGIOVANNI



Ne  
ll  
a  
ve  
rs  
io  
ne  
cl  
as  
si  
ca  
o  
fr  
oz  
en  
,  
qu  
es  
to  
co  
ck  
ta  
il  
co

n  
la  
su  
a  
fr  
es  
ch  
ez  
za  
fr  
ut  
ta  
ta  
e  
i  
su  
oi  
ri  
ch  
ia  
mi  
es  
ot  
ic  
i  
tr  
as  
po  
rt  
a  
im  
me  
di  
at  
am  
en  
te

su  
un  
a  
sp  
ia  
gg  
ia  
tr  
op  
ic  
al  
e.

**INGREDIENTI:** Succo di mango 30 ml, Amaro Riserva Convento di S. Giovanni 15ml, lime 10 ml, Bitter Select 15 ml, sciroppo di passion fruit 20 ml.

**PREPARAZIONE:** Costruire il drink direttamente nello shaker o nel blender dosando gli ingredienti uno ad uno. Nel primo caso, una volta dosati tutti gli ingredienti, effettuare la prima shakerata senza ghiaccio (*dry shake*) e poi una con ghiaccio (*wet shake*) per poi finire la versata in un bicchiere colmo di ghiaccio. Se invece lo si preferisce in versione frozen, costruire il drink all'interno del blender e aggiungere mezzo bicchiere di ghiaccio tritato frullando fino ad ottenere un effetto "granita".

**BERTINO**



*Un  
co  
ck  
ta  
il  
le  
gg  
er  
o  
ed  
es  
ti  
vo  
,  
co  
n  
un  
a  
no  
ta  
am  
ar  
ic  
an  
te  
ch  
e  
fa  
ve  
ni  
re  
vo  
gl  
ia  
di  
be  
rn*

e  
an  
co  
ra  
:  
in  
un  
a  
pa  
ro  
la  
,  
un  
Be  
rt  
in  
o!

**INGREDIENTI:** Rhum Bacardi carta bianca 45ml, Amaro Riserva Convento di S. Giovanni 15ml, Sherbet agrumi 45ml, Bitter mix (arancia+cannella) 2 gocce per ciascuno, un pizzico di sale, succo di lime 12ml, top tonica.

**PREPARAZIONE:** Costruire il drink direttamente nello shaker aggiungendo uno ad uno tutti gli ingredienti tranne l'acqua tonica. Aggiungere il ghiaccio e shakerare. Versare nel bicchiere usando la tecnica double strain. Completare con acqua tonica fino al colmo del bicchiere e mescolare delicatamente.

## **UN AMERICANO A ROCCANIVO**



*I  
p  
i  
r  
a  
t  
o  
a  
u  
n  
o  
d  
e  
i  
c  
o  
c  
k  
t  
a  
i  
l  
p  
i  
ù  
i  
c  
o  
n  
i  
c  
i  
a  
l  
m  
o  
n  
d  
o,  
c  
o  
n  
u  
n  
t  
w  
i  
s  
t  
B  
e  
r  
t  
a.*

**INGREDIENTI:** Bitter 30ml, Amaro Riserva Convento di S. Giovanni 30ml, Vermouth Gamondi 30ml, essenza di ciliegia 2 dash, bicchiere affumicato al rosmarino.

**PREPARAZIONE:** Bruciare un rametto di rosmarino su una superficie non infiammabile e appoggiarci sopra il bicchiere per affumicarlo. Dopo 2 minuti costruire direttamente il drink nel bicchiere aggiungendo il ghiaccio solo dopo aver finito di dosare gli ingredienti.