



SANBITTÈ E GAMBERO ROSSO CONSEGNANO IL PREMIO “APERITIVO DELL’ANNO” A “LA MÉNAGÈRE” DI FIRENZE

Sanbittè, da oltre 50 anni portavoce dell’aperitivo italiano di qualità, ancora una volta insieme a Gambero Rosso per rendere omaggio al cocktail bar che meglio interpreta il rito dell’aperitivo in un perfetto mix di innovazione, creatività e tradizione.

I profumi, i sapori e i colori della Toscana racchiusi in un aperitivo che celebra la tradizione reinterpretandola con fantasia e creatività. E’ proprio questo che ha convinto **la giuria di Sanbittè e Gambero Rosso ad attribuire a “La Ménagère”, restaurant cocktail bar fiorentino fondato da Angelo Cavaliere, il premio “Aperitivo dell’Anno**, istituito dal celebre analcolico rosso che da oltre 50 anni è protagonista del rito più amato dagli italiani e va alla ricerca dei bar di qualità del Belpaese. **A consegnare il premio Giuseppe Saudino, Sell Out Manager Gruppo Sanpellegrino, in occasione della presentazione della “Guida Bar 2019” di Gambero Rosso, il 25 settembre presso l’Hotel The St. Regis Rome di Roma.**

Qualità, innovazione e stile tipicamente italiano. Sono questi gli elementi imprescindibili che contraddistinguono l’aperitivo che Sanbittè firma da più di mezzo secolo. **“L’inconfondibile colore rosso deciso, l’analcolica frizzantezza e il suo gusto unico, sono le caratteristiche uniche che continuano ad accompagnare gli italiani durante i loro momenti di relax e spensieratezza** – ha commentato Giuseppe Saudino; da sempre icona di una tradizione tutta italiana, **Sanbittè è diventato nel tempo anche emblema di quei momenti autentici** che permettono di dare un taglio alla frenesia di tutti i giorni e di vivere un’atmosfera leggera e disimpegnata insieme gli amici di tutta una vita o con quelli che si conoscono da poco ma con i quali è scattata la vera empatia. Ed è per questo che sono particolarmente contento di consegnare ad Angelo Cavaliere questo riconoscimento.”

Fondato nel 1896 come primo negozio di casalinghi a **Firenze, “La Ménagère” è rinato oggi come un concept restaurant dalle mille anime e sfaccettature. Una “boutique” dove l’aperitivo all’italiana ne fa da padrone**, luogo di ritrovo per turisti e fiorentini, capace di **coniugare rito e innovazione nella culla della tradizione italiana** dove è possibile gustarsi un’ aperitivo d’eccellenza e di qualità a base di “bocconi d’autore”. Decine di ricette, tra tradizione e innovazione, che sperimentano continuamente nuovi accostamenti, una miriade i sapori racchiusi in piccoli assaggi che sperimentano un nuovo linguaggio gastronomico. **“L’aperitivo è un rituale in cui il cocktail è il vero protagonista** – commenta Luca Manni, Manager del La Ménagère”. **Da solo o con un piccolo accompagnamento, il drink è il punto di forza dell’offerta del nostro locale;** sia che venga proposto nella sua versione originale che in forma rivisitata, i nostri barman caratterizzano ogni cocktail con lo stile tipico La Ménagère, per un momento, un aperitivo unico”.



Piccoli scrigni di gusto da accompagnare a due cocktail, uno alcolico e uno analcolico, a base di Sanbittè. La tradizione culinaria toscana incontra così il gusto fresco e dissetante di **SANSET, il cocktail leggermente alcolico a base di Sanbittè Rosso, vermouth e soda, guarnito con un ciuffo di menta e una scorza di limone e un drink analcolico dal retrogusto agrumato a base di Sanbittè Dry, succo di pompelmo e guarnito con una fetta di cetriolo. Un aperitivo 100% Made in Italy, che anche quest'anno si merita la palma d'oro di Sanbittè e Gambero Rosso.**

Contact:

Prisca Peroni
Resp. Relazioni Esterne
Sanpellegrino S.p.a.
prisca.peroni@waters.nestle.com

Sarah Zocco – Alessandro Conte - Stefania Ghezzi
Found!
Tel. 02 20404212
sarah.zocco@foundcomunicazione.com
alessandro.conte@foundcomunicazione.com
stefania.ghezzi@foundcomunicazione.com