

# Carotone, il delicato sour di carota e limone

written by Silvia Fissore | 19/06/2021



**Per chi ha voglia di una bevanda rinfrescante, analcolica, realizzata rigorosamente con ingredienti home made, come lo sciroppo di cannella o il gin aromatizzato al pepe bianco, ecco la ricetta del bartender Edoardo Nono**

Avete voglia di un cocktail fresco, vitaminico, analcolico? Vi proponiamo il “**Carotone**” perfetto per piatti a base di pesce o verdure fresche di stagione accompagnate da formaggi freschi come la feta o il caprino morbido.

La ricetta di questo **sour fresco e speziato a base di carota e limone** è di **Edoardo Nono**, proprietario e bartender del [RITA & COCKTAILS](#) di **Milano**, che ha dedicato il drink a **Babaco Market**, l’**e-commerce di frutta e verdura al 100% made in Italy** che ha compiuto il suo primo anno di vita.

## Il progetto Babaco Market

Babaco è nato nel maggio del 2020, per rispondere a due esigenze dei consumatori che hanno subito una forte accelerazione a causa dell'emergenza sanitaria dovuta al Covid-19: **la crescita dei servizi di spesa online** e **l'aumentata consapevolezza dell'importanza di un consumo più sostenibile**. Da maggio 2020 a maggio 2021 sono state recuperate **140 tonnellate di frutta e verdura** - riuscendo così a evitare che 350 tonnellate di CO2 venissero immesse nell'atmosfera - e il numero dei **produttori provenienti da tutta Italia** con cui il delivery collabora è arrivato a toccare **quota 100**. Molti di questi sono [presidi Slow Food](#) o produttori di prodotti IGP che ogni settimana consentono a Babaco Market di riempire le sue **box plastic free** con tanta frutta e verdura 100% "made in Italy".

*«Il nostro Carotone è un cocktail molto semplice e realizzato con ingredienti home made, che non troviamo al mercato, ma che realizziamo in casa per avere più freschezza e peculiarità, come lo sciroppo di zucchero aromatizzato con cannella fresca, il succo di carota ottenuto con l'estrattore o il gin infuso al pepe bianco che otteniamo lasciando il pepe bianco nel gin per 24 ore e che poi filtriamo con un filtro carta». - racconta **Edoardo Nono**. - «La filosofia anti-spreco di Babaco è da sempre anche la nostra filosofia. Molte delle nostre ricette per i cocktail nascono dal recupero di prodotti e ingredienti che usiamo per i nostri aperitivi come le carote o l'acquafaba che recuperiamo dalla preparazione dell'hummus«»».*