# Il Bicerin di Distillerie Vincenzi premiato a New York

comunicato-stampa-bicerin-915981b9

Le storiche Distillerie Vincenzi sono state premiate a New York come Migliore Distilleria dell'Anno 2016 al New York International Spirits Competition. New York ha assegnato anche uno storico podio tutto torinese con i primi quattro posti in classifica occupati dai prodotti storici della Vincenzi nella rispettiva categoria di riferimento: il Bicerin Gianduiotto, Il Bicerin White (cioccolato bianco), l'Amaretto di Torino e la Sambuca di Torino. Il Bicerin torinese è stato scelto fra 600 diversi distillati da tutto il mondo che sono stati attentamente valutati da una giuria composta da tutti i migliori sommelier e ristoratori dei più affermati e conosciuti locali della Grande Mela.

*logo“Un riconoscimento a Torino”* – afferma **Andrea Vincenzi** responsabile commerciale estero delle Distillerie– *“che ci rende straordinariamente orgogliosi. È un bel risultato per celebrare i 10 anni di presenza della Vincenzi nel mercato americano con il nostro partner, NCCGA of CT, nostro importatore esclusivonegli USA”.*

*“Il mercato Newyorkese”* – aggiunge **Michael Fitzpatrick** Presidente di NCCGA of CT– *“è molto raffinato e selettivo. La scelta della Vincenzi come distilleria dell'anno è un risultato importante e inatteso e forse per questo ancora più apprezzato. Essere scelti come migliore azienda di distillati fra decine di Paesi del Mondo è straordinario, Vincenzi ha ottenuto il riconoscimento che merita come distillerie di rilevanza internazionale e ambasciatore di un pezzo importante della storia del gusto torinese, il Bicerin e i suoi storici distillati”.*

Il Bicerin Vincenzi è un prodotto unico nel suo genere in tutto il mondo come crema al cioccolato. Come tradizione vuole è senza caffè, presente invece nella prima ricetta del 1700, poiché è stato sostituito dalla nocciola, così da ricordare il cioccolatino “gianduiotto” famoso ed apprezzato in tutto il mondo. Questa ricetta di famiglia Vincenzi ebbe origine nei primi anni dell'Ottocento quando l'importazione del caffè e del cacao dai Paesi oltreoceano era troppo cara e così, essendo il Piemonte una regione ricca di nocciole, si pensò di “sposare” il cioccolato con le nocciole piemontesi per

diminuire i costi. Da questa miscela nacque il cioccolatino “gianduiotto” e il liquore Bicerin di giandujotto. La quarta generazione di famiglia Vincenzi ha voluto affiancare al Bicerin di Gianduiotto il Bicerin White. Una combinazione perfetta tra la tradizione rappresentata dal marchio Bicerin e l’innovazione del cioccolato bianco per offrire una nuova declinazione di gusto seppur sempre nel rispetto della propria storia.Il Bicerin è molto conosciuto negli USA dove i due prodotti vengono usati per creare nuovi cocktail che stanno diventando veri trendsetter.

Nel 2014 tutti i prodotti Vincenzi sono stati certificati Kosher dalla Orthodox Union di New York City. Questa designazione OU, senza derivati del latte e di genuinità del prodotto ha conquistato sia chi segue la dieta ebraica sia a chi soffre di allergie alimentari.

www.distillerievincenzi.com