Dr. Shrub forma la sua “Academy”

gamma-d996d6e6

La giornata di lunedì scorso 17 luglio ha visto la presentazione del progetto Dr. Shrub Academy nella antica Cantina Motta di Acetum, completamente distrutta durante il terremoto del 2012 e recentemente ristrutturata.

Acetum, leader nella produzione di Aceto Balsamico di Modena IGP, ha lanciato a marzo 2017, Dr. Shrub, un ingrediente innovativo per la mixology italiana. Si tratta di miscele 100% naturali dove si unisce la freschezza del succo di frutta, delle erbe mediterranee e delle spezie con la tradizione agrodolce dell'Aceto Balsamico, grazie ad un raffinato blend di mosti d'uva e aceti di vino. La gamma, composta da 9 gusti, viene distribuita sul territorio nazionale dalla F.lli Rinaldi.



La Dr. Shrub Academy ha riunito, grazie alla collaborazione della F.lli Rinaldi, Fabrizio Tacchi e Gabriele Rondani, una squadra di 10 Brand Ambassador d’eccezione che, per circa un anno, hanno l’obiettivo di far conoscere questo innovativo prodotto al maggior numero possibile di professionisti attraverso masterclass ed eventi dedicati. Il team è composto da Enrico Scarzella (Il Rialto, Bologna), Cristian Guitti (Bitter Bar, Firenze), Luca Rossi (Muà, Genova), Cristian Pellegrino (Saloon Keeper, Lecce), Mattia Schiaretti (Mama Cafè, Parma), Teo Stafforini (Radici, Pavia), Roberto Pellegrini (Tacco 11, Venezia), Nicola Pozzati (The Noble Experiment, Rimini), Joy Napolitano (The Barber Shop, Roma), Alessandro De Luca (Rufus Cocktail Bar, Milano).

«*Siamo felici di aver creato una squadra di superprofessionisti* - ha spiegato **Marco Pellacani**, sales & marketing director di Acetum - *che sicuramente daranno un forte contributo alla diffusione e all'utilizzo dei nostri prodotti ready-to-use che possono essere una valida alternativa agli home made con un utilizzo che va oltre l'area dei cocktail a base alcolica e che va ad abbracciare tutto il mondo della miscelazione, compreso, ovviamente, l'interessante area dei drink a basso tenore alcolico e delle*

bevande detox e salutistiche».

Una giornata di condivisione, confronto e voglia di innovazione che è iniziata invece con un tuffo nella tradizione modenese: un tour guidato attraverso le zone produttive e di invecchiamento dell’Aceto Balsamico di Modena IGP e dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP che insieme al museo sensoriale, fanno parte del nuovo Balsamic Experience Center.