Bevande Futuriste presenta Scortese Bitter Citrusy

dsc6701-1-6a8e15e6

Ispirati dall'incantevole e poetica bellezza de Il Vittoriale degli Italiani, siamo partiti alla scoperta di questo meraviglioso luogo di culto italiano, dando il benvenuto alla nuova botanica agrumata SCORTESE BITTER CITRUSY BIO, mix di pompelmo, arancia amara, limone, mandarino e pepe del Marocco, che ha elogiato in anteprima profumati ed inebrianti cocktail in onore di d'Annunzio e che è disponibile da questo mese di novembre nei top cocktail bar d’Italia. Un percorso d'arte e di poesia ha sollecitato i cinque sensi dove ARMONIA e BELLEZZA sono state protagoniste indiscusse ed hanno avuto un ruolo centrale durante tutta l'animata serata. Per il lancio di SCORTESE BITTER CITRUSY BIO sono giunti più di 100 ospiti esclusivi tra i più rinomati bartender d'Italia. La presentazione è stata curata da Samuele Ambrosi del Cloackroom Cocktail Lab di Treviso, prima gineria d’Italia con 420 etichette di gin affiancato dal creativo Rama Redzepi, capobarman della Terrazza del Grand Hotel Fasano di Gardone Riviera.



“Abbiamo scelto di festeggiare la nuova nata della linea SCORTESE in stile futurista regalando un momento di forte cultura ai nostri ospiti. Siamo ritornati alle origini dove nel

2012, grazie a una visita al Vittoriale, è nato il nome Bevande Futuriste a questo nostro progetto che ha preso vita nel 2014. Ispirati da questo luogo pieno di Armonia e Bellezza abbiamo creato questa nuova sodata bio grazie alla collaborazione e studio dei nostri amici barman che ci seguono e amano da tempo. Siamo davvero orgogliosi e grati a tutti i professionisti che fanno parte del nostro laboratorio Scortese, che ogni anno lancia sul mercato un nuovo prodotto Premium per l'alta miscelazione" dichiara **Elena Ceschelli**, titolare e direttore marketing del gruppo Bevande Futuriste.

I due cultori del bere si sono cimentati in un'inedita, affascinante e prestigiosa esplorazione di due nuovi cocktail: L'ARDITO Rivisitazione di un drink americano storico per eccellenza, evocativo e parte della tradizione dei salotti di fine 800, reinterpretato dai migliori bartender d'Europa che ci ha riportato al passato in chiave contemporanea unendo la versatilità e la pungente freschezza di SCORTESE BITTER CITRUSY, a quella che è l'eleganza e la memoria emblematica di Cognac e Wiskey: dissetante, profumato con aggiunta di miele italiano, gocce di assenzio e limone del Garda. ARMONIA e BELLEZZA Un aperitivo con Campari, bacche di ginepro e stecche di vaniglia del Madagascar 'in infusione' per una settimana, mixate con Aurum pescarese e bitter al rabarbaro, completato da SCORTESE GINGER BEER BIO.

Un connubio di poesia, di buon bere, di alta cucina e di musica sofisticata ha allietato la serata trasmettendo emozioni uniche tra storia e contemporaneità completato da una più che esclusiva e suggestiva visita notturna alla Prioria di d'Annunzio. Il Grand Hotel Fasano ha partecipato all'evento in prima linea con l'estroso chef Matteo Felter che si è esibito in un insolito ed originale showcooking prelibandoci di due finger food autunnali: Crema di castagna con colatura di alici e praline di fois gras affumicato con olio all'alloro, mentre il quartetto Gan Eden Ensemble ha accompagnato i nostri cocktail con eleganti brani del periodo neoclassico dove bellezza e armonia regnavano sovrane. Roberto Pellegrini è stato maestro d'eccezione di questo prestigioso evento che si è concluso in tarda serata sulle sponde del lago più affascinante d'Italia.