Giardini d'Amore: nel salotto di Milano la festa del liquore italiano

giardini-damore-49e94e69

Dopo il successo registrato a Roma lo scorso dicembre, si è svolta ieri sera a Milano la seconda tappa di “**Miscelazione d’Amore**”, tour di presentazione della C**ocktail List Giardini d’Amore Liquori**, primo brand di liquori artigianali di alta fascia che, a soli tre anni dal lancio, è presente nella più alta ristorazione e miscelazione italiana. A ospitare la festa della liquoristica italiana d’eccellenza, l’accogliente ed elegante lounge del **Savini**, nella Galleria Vittorio Emanuele di Milano, che ha da poco festeggiato i 150 anni di storia.

In un’atmosfera ricca di charme, allietati dalle calde note del sax, gli ospiti dell’evento hanno potuto scoprire i nuovi signature cocktail realizzati da **Alessandro Melis**, Mixology Consulting del Pandenus di Milano e da **Alessandro Antonelli**, Bars and Restaurant Manager dell’A. Roma Lifestyle Hotel di Roma nonché i drink del Savini Caffè, il tutto accompagnato dalle creazioni gourmet dell’Excecutive Chef **Giovanni Bon**.

Un momento conviviale in cui riscoprire l’utilizzo dei prodotti italiani d’eccellenza nei drink. In una Milano alla continua ricerca dell’esclusività e della bellezza, la presentazione della Cocktail List Giardini d’Amore Liquori è diventata l’occasione per riaffermare il **primato della liquoristica italiana**, in cui il liquore della tradizione acquisisce una veste contemporanea e una nuova identità per un bere miscelato sempre più attento alla qualità e all’impiego dei prodotti italiani eccellenti e unici che hanno reso la liquoristica italiana famosa in tutto il mondo.

[ngg_images source="galleries" container_ids="298" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]Nata in collaborazione con **I Maestri del Cocktail**, alla drink list hanno partecipato 10 tra i più importanti professionisti della miscelazione italiana che si sono lasciati ispirare ognuno da un liquore Giardini d’Amore:
• **Alessandro Antonelli** - Bars and Restaurant Manager - A. Roma Lifestyle Hotel – Roma

• **Massimo d’Addezio** - Chorus Café - Roma
• **Luciano Ferlito** - Barmanager Romano Palace Luxury Hotel - Catania
• **Diego Ferrari** - Barmanager Rotonda Bistro - Milano
• **Alfio Liotta** - Bar Consultant - Taormina
• **Alessandro Melis** - Mixology Consulting Pandenus - Milano
• **Michele Salerno** - Barmanager Kajiki Japanese Restaurant - Messina
• **Paolo Sanna** - Barmanager Banana Republic - Roma
• **Savini Caffè** - Milano
• **I Maestri del Cocktail**

“La cocktail list che io e i miei colleghi abbiamo creato con Giardini d’Amore – spiega Alessandro Melis - va nella direzione del bere bene. Dopotutto oggi i clienti sono sempre più curiosi e cominciano ad approcciare il bere fuori casa con crescente consapevolezza. **E’ un momento in cui la quantità sta cedendo il passo alla qualità** e se ciò è un bene per i clienti, lo è anche per i gestori di locali. I prodotti di alta fascia, infatti, contribuiscono a fidelizzare il consumatore, a creare valore aggiunto per i locali e a generare un volume di affari più interessante”.

“Sono molto legato a questo progetto e alla filosofia che lo guida, motivo per cui ho voluto essere presente anche in questo secondo appuntamento di Miscelazione d’Amore”, aggiunge Alessandro Antonelli. “**Il nostro settore ha sempre più bisogno di qualità, nei prodotti utilizzati, nell’accoglienza, nel servizio offerto ai clienti**. E’ quindi importante poter godere di momenti come questo, in cui si può condividere con i propri colleghi e le aziende esperienze, competenze e obiettivi”.

Conclude **Emanuela Russo**, Responsabile Marketing di Giardini d’Amore Liquori: “Giardini d’amore ha un legame molto forte con la città di Milano, è da qui che il progetto prese forma a fine 2015. E il Savini, il 'salotto di Milano', ricco di magia e storia, non poteva che essere il luogo ideale per presentare la nostra prima cocktail list”.