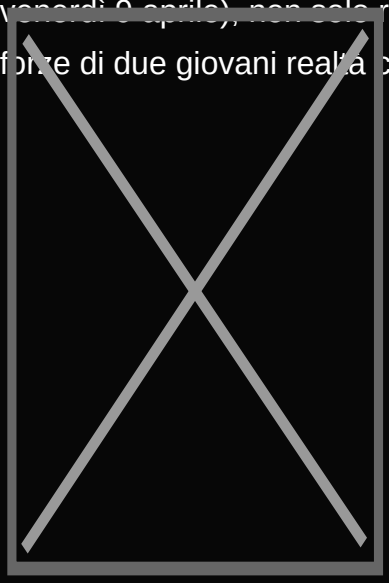
Carboidratami, il progetto nato dalla collaborazione tra The Gin Way e Carbogang

carboidratami-orizzontale-4b92e97f

The Gin Way ha dato vita, in collaborazione con Carbogang, a Carboidratami. Il progetto, ideato per celebrare due ricorrenze speciali (il Carbonara Day di martedì 6 aprile e il Gin and Tonic Day di venerdì 9 aprile), non solo rappresenta un incontro tra gin e pasta alla carbonara, ma l'unione delle forze di due giovani realtà che hanno fondato su una passione la propria attività.



Dal 6 al 12 aprile, sul sito www.carboidratami.it, sarà possibile ordinare una delle 150 box prodotte in edizione limitata. All'interno il cliente potrà trovare il classico contenuto proposto da The Gin Way (un gin appositamente selezionato per l'abbinamento, le toniche,i garnish, gli snack e qualche originale gadget) affiancato dal carbokit per 4/5 persone composto da una confezione di pasta, guanciale artigianale stagionato 90 giorni, pecorino romano DOP e pepe nero del Madagascar. Visto che sarà necessario spadellare nella box si potrà trovare anche un grembiule realizzato appositamente per l'iniziativa.

Carbogang, proprio come The Gin Way, è una realtà giovane lanciata nel 2017 da quattro ragazzi trentini, Emanuele Riccardo Costella, Sebastiano Dalsasso, Alessio Tomarelli e Alex Valle, con la

passione per il cibo, e in particolare per la carbonara, piatto che amano ma lontano dalla tradizione culinaria della loro terra d'origine.Un altro comune denominatore di The Gin Way e Carbogang è inoltre quello della costante ricerca di quei prodotti che fanno dell'Italia un'eccellenza in ambito enogastronomico. Le box saranno messe in vendita, unicamente nella fascia temporale che va dal 6 al 12 aprile, ad un prezzo imbattibile: 79,00 euro (spese di spedizione incluse). La consegna delle box di Carboidratami, con corriere espresso,avrà luogo dal giorno seguente la chiusura della promozione, ovvero dal 13 aprile.

«La sinergia con Carbogang – affermano **Alessio Maccione**, **Cesare Zavattaro** e **Sabrina Sinigaglia** , fondatori di The Gin Way –*è nata in modo spontaneo. Siamo due realtà che parlano a un pubblico molto simile che ha, tra le tante, una cosa in comune: la condivisione di un momento tra le mura di casa non incentrato su qualcosa di pronto e veloce, ma legato ad un concetto di qualità e che richiede una preparazione. Nelle case italiane la cucina, come luogo fisico, è il punto di raccolta della famiglia. Anche nelle cene tra amici è usuale gironzolare attorno a chi cucina con un bicchiere in mano: cosa c'è quindi di meglio di un gin tonic mentre sfrigola il guanciale di maiale?».*