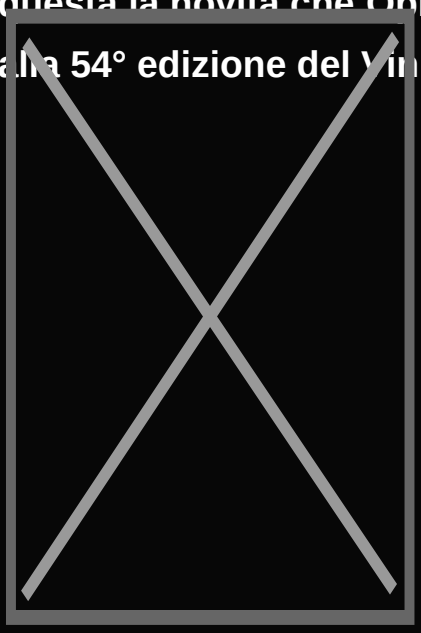
Opificio Fred al Vinitaly con una nuova linea di liquori

fj-gin43alkemil-f75516d8

Una linea di liquori pensata esclusivamente per i professionisti della mixology. È questa la novità che Opificio Fred, già produttore della linea Fred Jerbis, porta alla 54° edizione del Vinitaly.



Presso il Padiglione 10 Piemonte, stand C/2 (Spirit & Colori), Opificio Fred presenterà al pubblico specializzato la nuova linea di liquori **Fred Alkemil**. Un nome che ci riporta indietro nel tempo riferendosi all' Alchemilla, pianta amata dagli alchimisti che utilizzavano la rugiada che si depositava sulla superficie delle foglie per ricercare la Pietra Filosofale e per preparare l'Elisir di lunga vita.

Oggi la linea di liquori Fred Alkemil si pone obiettivi più pratici, ma altrettanto nobili, **rivolgendosi esclusivamente al mondo della miscelazione e ai suoi professionisti**, alla costante ricerca di nuove basi e prodotti per la creazioni di esperienze sensoriali uniche. Realizzata artigianalmente con

botaniche friulane e in quantità limitata seguendo un'antica ricetta del XIX secolo, la nuova linea di liquori è composta dal **Curaçao Imperiale, Rosolio di Bergamotto, Crème de Cassis, Ratafia alla ciliegia, Maraschino, Creme Violette, Liqueur Peach e Alchermes**.

Un **ricco assortimento** creato per sedurre il mondo della **mixology**, i suoi professionisti e appassionati che durante il Vinitaly avranno anche l'occasione di sperimentare e gustare il valore della nuova linea attraverso diversi appuntamenti e guest bartending.



Lunedì 11 dalle 14.00 alle 15.00, direttamente in stand, si potrà assistere alle performance di **Alessandro Pilot**, barman con diverse esperienze estere e attualmente impegnato presso Officina delle Tinture, cocktail bar di Polcenigo (PN), aperto, insieme ad alcuni soci, dallo stesso Federico Cremasco vicino alla distilleria di Opificio Fred. Alessandro presenterà i prodotti della linea Fred Jerbis e della linea Fred Alkemil, in un percorso che vedrà anche la miscelazione dei prodotti e la proposta di cocktail.

Lunedì 11 aprile alle 20.00, presso Chef's House Cafè di Sommacampagna (VR) si terrà Dîner Royal, cena con degustazione di cocktail e liquori. L'evento nasce dall'incontro tra Selena Cortot, Brand Ambassador Champagne Palmer e Federico Cremasco, produttore di Opificio Fred, con l'idea di creare insieme un cocktail con molta personalità ed eleganza: il Kir Royal, uno dei cocktail più buoni della storia dei miscelati. Protagonisti sono due ingredienti: **Champagne Palmer Brut Rèserve e Fred Alkemil Creme de Cassis**, capaci insieme di dare vita a un nettare sorprendente.

Una preparazione semplice ma che nasconde un cocktail memorabile dove la dolcezza del liquore naturale Fred Alkemil al ribes nero viene stemperata dal profumo, dalla sapidità e dalle bolle dello Champagne Palmer esaltandone il gusto.

Per chi non voglia mancare l’appuntamento con lo strepitoso cocktail, il momento di degustazione del Kir Royal sarà replicato da Federico e Selena, **martedì 12 aprile** dalle 13:00 alle 14:00, presso il Padiglione 10 Piemonte, stand C/2.