Otto cocktail in cerca di mare (e d’estate) con Hendrick’s Neptunia Gin

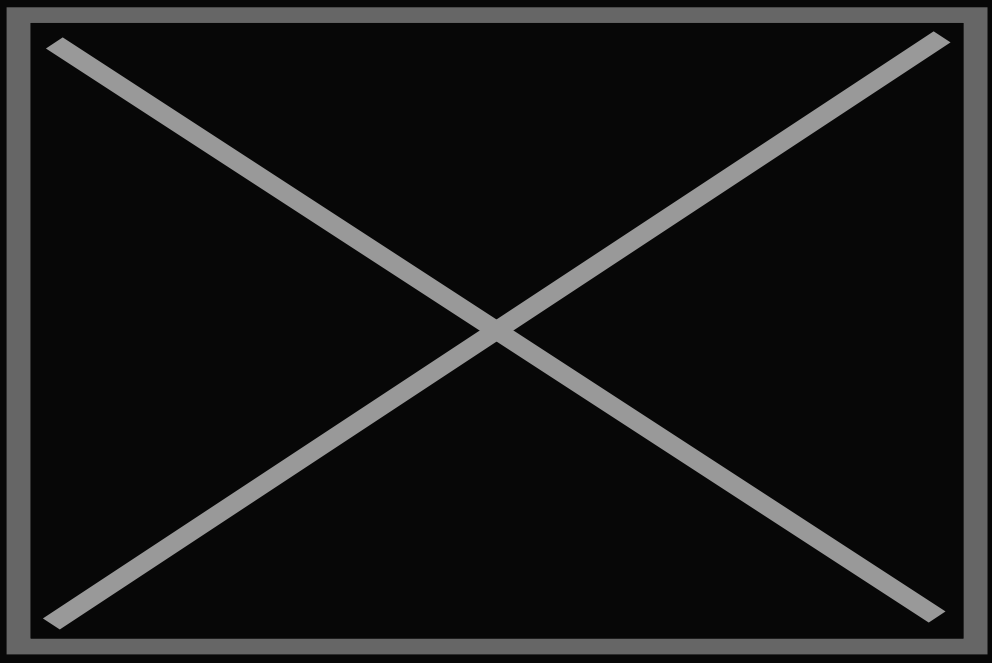
evento-neptunia-at-milano-11-5-22-9-16dbd97e

Per la salute del mare, in onore dei suoi profumi e sapidità: così sono nati un Gin , otto cocktail, un’eco-opera d’arte urbana e un progetto di recupero dei fondali marini in Sardegna.

C’era tutto questo, e anche di più, all’evento milanese di Hendrick’s per il lancio del nuovo **Gin Neptunia**. il nuovo Gin parla di mare grazie alla miscela di botaniche provenienti dalla costa scozzese dell’Ayrshire, coltivate in maniera sostenibile e raccolte attraverso fonti green-oriented lungo le coste della Scozia, dove sorge la distilleria di Hendrick’s Gin.

L’opera e il progetto

Realizzata dall’artista e designer **Matteo Cibic**, l’opera “Neptunia” rimarrà in Piazza XXV Aprile a Milano dall’11 al 15 maggio ed è legata alla promozione di un importante progetto di sostenibilità che coinvolge le associazioni zeroCO2 e Worldrise insieme a Neptunia Gin by Hendrick’s e a otto locali di Milano.



Dedicata ad Anfitrite, moglie di Nettuno e protettrice dell'ecosistema marino, questa sirena realizzata parzialmente con plastica riciclata ha l'ambizione di **"portare il mare nel cuore di Milano"**. Sedendosi nel suo incavo è possibile sentire il rumore delle onde e percepirne l'odore salmastro, mentre al suo interno un sistema fluido di 90 litri di speciali microalghe, grazie a una tecnologia innovativa, è in grado di consumare la stessa anidride carbonica di 18mila m? di alberi. L'obiettivo, evidente, è quello di sensibilizzare i cittadini all'importanza cruciale della salute del mare.

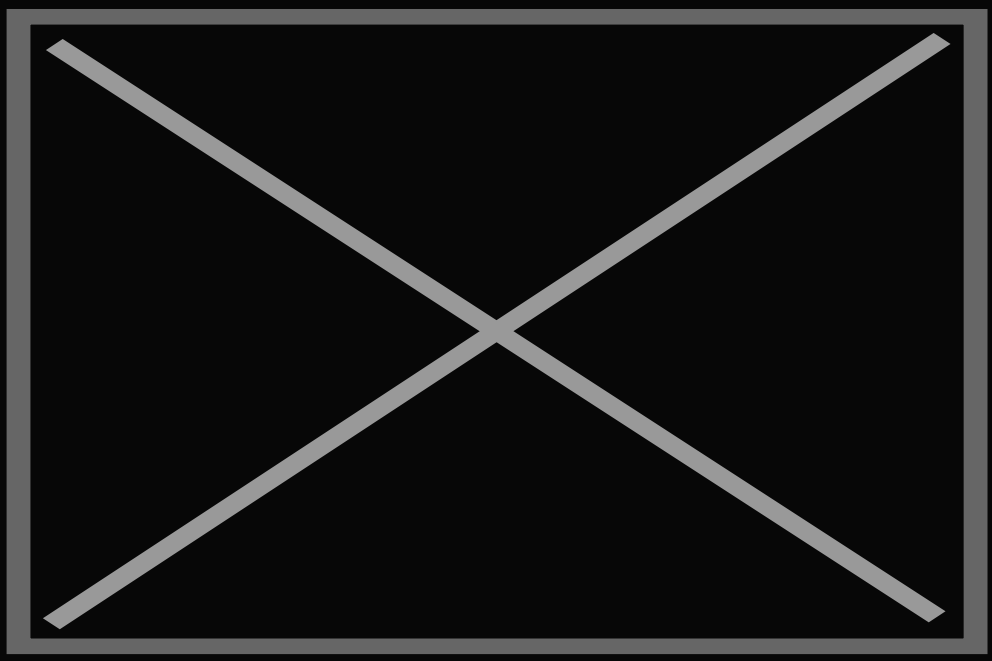
Non solo: Hendrick's supporta l'associazione Worldrise nell'opera di **riforestazione del fondale marino di Golfo Aranci**, in Sardegna, dove saranno "riforestati" 100 m² di fondale marino trapiantando 2500 piante di posidonia, l'alga che "cattura" la CO2.

Gli otto cocktail "marini"

Hanno aderito al progetto **otto bartender dei più noti locali milanesi** che hanno proposto durante la serata la loro interpretazione di Neptunia Gin. Il tema, ça va sans dire, è un omaggio al mare, ai suoi sapori e profumi e alla sua fragilità. Dietro al bancone si sono alternati Dom Carella di Carico, Edoardo Nono di Rita, Lele e Lorenzo di Octavius, Cesar Arujo di Bob, Giorgio di Officine, Abi di Ceresio 7, Umberto di Melia Radio e Patrick Greco di Bulgari.

Edoardo Nono di Rita ha creato **"High Tide"**, cocktail concettuale a base di Hendrick's Neptunia, Cordiale salino di Alga e Aria di Mare Essentia. "Il Gin è molto legato alla territorialità – ci ha spiegato - , utilizza erbe del territorio ed erbe di costa, per questo ha delle reminiscenze un po' saline e

salmastre, di conseguenza molti sono andati a cercare elementi che riconducessero al mare. Noi abbiamo usato il cordiale di limone fatto in casa e realizzato con il concetto del no waste, cioè usando gli avanzi della linea che usiamo per la guarnizioni, abbiamo questa economia circolare per cui utilizziamo sempre tutto fino alla fine. Quindi c'è l'acidità, la soluzione salina per creare saltiness e la spirulina che è un'alga naturale per dare una colorazione che richiamasse il concetto del mare. Il ghiaccio in scioglimento e l'orso polare sistemato sopra e realizzato con alga nori è un richiamo ai cambiamenti climatici che stanno sconvolgendo gli habitat e gli ecosistemi".



Abbiamo provato anche "The Sailor's Collins" di Abi di **Ceresio 7** (Neptunia, Cordiale cetriolo e basilico rosso, Verjus, Tonic Water, Green Mandarin Essence): "ho usato Verjus, un estratto realizzato in Piemonte dai vignerons pressando le uve acerbe, interessantissimo perché conferisce un'acidità diversa dall'agrume" ci ha spiegato.

Al bancone si sono poi alternati "Uno, Neptunia, Centomila", il drink di **Lele e Lorenzo di Octavius** (Neptunia, Sherry, Paragon Rue Berry, Amaro).

E poi, l'azzurrino "L'Umibozu" di **Cesar Arujo** di Bob il cui nome giapponese significa "monaco di mare", che insieme a Neptunia genera un cocktail "sea centered" con Cordiale di Alga Nori e gocce di Blue Curacao.

Ispirazione orientale anche per "L'Estate Asiatica" di **Giorgio di Officine** (Neptunia, liquore Strega, estratto di succo di limone, Top Ginger Beer).

“The Sea Merchant” di **Dom Carella** di Carico (Neptunia, cordiale di lemongrass e sedano, dash soluzione salina, Fever Tree tonica mediterranea, peel di limone).

“Brezza Marina”, cocktail frutto della creatività di **Umberto di Melià Radio Rooftop Bar.**

Infine, “Tritone” (Neptunia, Cordiale di lattuga di mare, gocce d’acqua di mare) mixato dalle mani di **Patrick Greco** del Bulgari.