Tris di cocktail “Touch of Milano” nella storica Pasticceria Cova Montenapoleone

tom-touch-of-milano-f0d446e1

Tre cocktail al sapore di Tom - Touch of Milano al consueto “Giovedì da Cova”, l'aperitivo organizzato dalla storica Pasticceria Cova Montenapoleone. Un nuovo prodotto esperienziale all'insegna del bere bene e che vede al centro un gin made in Italy già premiato in due competizioni internazionali.

I drink sono stati ideati da **Daniele Sedicina**, bar manager di **Globe Milano**: Tom è un **gin 100% italiano** alcolato di bacche di ginepro e arricchito da nove erbe botaniche coltivate esclusivamente in Lombardia. A sostegno della sua qualità anche la totale **assenza di Ogm, aromi e zuccheri aggiunti** , per scelta dei due creativi ideatori del progetto **Caterina Rossi Puri** e **Giordano Conca**.

L'idea di Tom - Touch of Milano **nasce cinque anni fa**, alla fine del 2017, quando Caterina e Giordano – che hanno lavorato entrambi per grandi marchi – sentono la necessità di creare un prodotto tutto loro. “*Dopo molti anni passati a occuparci di **brand e packaging design**, sentivamo l’esigenza di creare un concept nostro* – racconta Giordano Conca – *Così quella sera, complici i racconti di un bartender appassionato, tra gin provenienti da ogni parte del mondo e storie di distillazione, il progetto Tom prese vita*”.

Nel 2018 i due creativi hanno lavorato sulla scelta della bottiglia, “*sull'immagine del brand e sulla tipologia di confezione* – prosegue Caterina Rossi Puri – *E ancora, siamo andati avanti con lo sviluppo del sito web e con la ricerca dei vari contatti dei locali sul territorio milanese. Le ricerche sul risultato desiderato sono state affidate ad Alessandro, distillatore veneto che **ha prodotto le nostre prime 200 bottiglie** alla fine del 2019*”.

A distanza di quattro anni, nel 2021 il cocktail Tom ha vinto l'argento alla quarta edizione di **London Spirits Competition** e il bronzo gin&tonic alla **International Wine & Spirit Competition**.