Un tour di 13 tappe per presentare il nuovo Gin Tabar Bergamotto di Casoni

20230404114541casonihead-94ce9067

È iniziata lo scorso 29 marzo e si prolungherà fino a metà giugno la **collaborazione tra Casoni e quattro ambassador italiani** che parteciperanno a diverse masterclass in varie regioni della Penisola. Protagonista del tour in corso è **Gin Tabar Bergamotto**.

Con i nuovi investimenti in advocacy, l'azienda finalese, che da oltre 200 anni produce liquori e distillati, intende consolidare la relazione con il mondo della mixology e presentare al pubblico la **novità dal gusto fresco e agrumato** che ben si adatta alla miscelazione per cocktail. Il progetto di advocacy si svilupperà in **13 tappe da nord a sud del Paese** e coinvolgerà quattro ambassador, tra titolari e manager di locali noti, dislocati in differenti regioni.
Tra loro, Vincenzo Losappio è Bar manager presso Zenzero Sushi Fusion Drink di Barletta, Mattia Ria ed Egidio Fidanza sono i titolari del Blind Pig di Roma, Samantha Migani è la titolare dell'Hawaiki di Igea Marina.

"L'obiettivo del progetto advocacy di Casoni è quello di presentare il nuovo gin alla community dei bartender e a un target giovane che frequenta il mondo dei locali serali e notturni – spiega **Manuel Greco**, il Trade Marketing Manager di **Casoni**. *Gin Tabar Bergamotto ha tutte le carte in regola per stupire e soddisfare chi è alla ricerca di cocktail di qualità, contraddistinti da note complesse e da una forte personalità".*

Da marzo a giugno dunque, il tour di masterclass sarà l'occasione per **approfondire il mondo del gin con un format coinvolgente e divertente** e per stimolare la creatività nell'arte della mixology. Nei prossimi mesi Casoni inaugurerà inoltre **nuove collaborazioni con influencer e foodblogger**, per farsi conoscere tramite i social e avvicinarsi ancor più all'universo dei giovani.