Caffo al MacFrut di Rimini con due cocktail ideati da Gianfranco Cacciola

20230502110302clementinodellapiana-441b52be

Distilleria Caffo, ospite del Consorzio Igp Clementine di Calabria, sarà presente all'imminente **MacFrut**, la fiera dedicata al mercato ortofrutticolo in calendario **dal 3 al 5 maggio a Rimini**. La partnership stretta per l'occasione mira a **promuovere uno dei frutti tipici della terra calabrese, le clementine.**

“La clementina è uno dei simboli della Calabria perché racchiude e racconta i profumi, il calore, la dolcezza e la succulenza di questo meraviglioso territorio" commenta **Anita Minisci**, socio amministratore del Consorzio Igp clementine di Calabria. *"Con la Distilleria F.lli Caffo, la migliore ambasciatrice della nostra regione, vogliamo raccontare al mondo intero che già apprezza e gusta questo stupendo frutto nella sua naturale forma, altre declinazioni d’uso”.*

*“La Calabria è la terra dove affondano le nostre radici e dalla quale attingiamo le materie prime per produrre le nostre specialità come **Clementino della Piana**, l’ultima novità di casa **Caffo**, un **liquore naturale a base di clementine di Calabria**; una innovativa alternativa ai tradizionali liquori di limoni molto amati e che siamo sicuri avrà, in breve, lo stesso successo”* aggiunge **Nuccio Caffo**, amministratore delegato di Gruppo Caffo 1915.

Il giorno dell’inaugurazione della fiera verranno presentati **due inediti cocktail creati da Gianfranco Cacciola**, famoso Head Barman e Mixologist del celebre hotel Cipriani, **che partirà da ricette firmate Caffo per dare una sua personale interpretazione**. Clementino della Piana si presta a essere gustato anche in purezza. Il suo sapore dolce e squisito è dato dai frutti migliori lavorati appena raccolti, nello stabilimento calabrese della Distilleria F.lli Caffo che realizza l’ottimo liquore utilizzando ben 500 grammi di frutti per litro.

“La comunione tra il nostro consorzio e la Distilleria F.lli Caffo è un chiaro segnale di come la Calabria, unendo le forze, può emergere con le sue tipicità come per le nostre clementine, la cui qualità è data

dalla loro origine geografica e intrepretata come ***valore culturale della zona*** *dove si coltivano che ne determina il pregio e l'unicità. Questo è quanto fa la natura per noi e noi ci impegniamo a* ***diffondere e promuovere questo prezioso frutto****"* conclude Anita Minisci.