Cocchi, a Mixology Experience con i 'guest' Giusy Castaldo e Sebastiano Garante

20230507105928orizz3-68c6b07d

Da domenica 7 a martedì 9 maggio 2023 Cocchi sarà a Milano, al Superstudio Maxi via Moncucco 35, per **Mixology Experience**, *International Bar and Beverage Trade show*, nello stand **H16**.

La Brand Advocacy Manager **Sonia Elia** proporrà, nelle tre giornate, una **lista cocktails “sparkling”**, in cui ai vermouth e ai vini aromatizzati di Cocchi si misceleranno gli spumanti Metodo Italiano: si potrà scegliere tra “Cocchi Sbagliato”, “Cocchi Spritz Rosa”, “Cocchi Sangria”.

Guest bartenders allo stand Cocchi saranno **Giusy Castaldo (**Kwãnt **Mayfair, Londra)** - domenica 7 maggio - e **Sebastiano Garante (Bar Radici di Asti)** – lunedì 8 e martedì 9 maggio. Entrambi proporranno quattro diversi cocktail basati sugli aromatizzati Cocchi: Holy wood, Co-melo, Drammatico e Savoya Fizz per Giusy Castaldo e Acqua Sete, Flamingo, Rey Sgamato e Graziella per Sebastiano Garante.

LA COCKTAIL LIST DI GIUSY CASTALDO PER MILANO MIXOLOGY

- **Holy wood** Holy wood come preannuncia il nome stesso è un cocktail in stile Martini con essenza di Palosanto e Cumino. Giusy recapita questi ultimi due ingredienti dal suo viaggio in Ecuador. Il Palosanto è un albero originario dei paesi sudamericani, che cresce nelle foreste tropicali secche e produce una resina molto profumata. il palo santo è stato usato per secoli dalle popolazioni indigene, il suo legno, la resina e l'olio sono utilizzati per scopi medicinali e per allontanare le energie negative. In spagnolo, palo santo significa "legno sacro". Queste caratteristiche, accompagnate da un accenno di cumino, esaltano perfettamente le note di menta di pancalieri e il coriandolo, note protagoniste nel vermouth Cocchi Extra dry.
- **Co-melo** Il nome Co-melo nasce da una fusione tra “Cocchi” e “pompelmo”, in spagnolo *pomelo* . Attraverso Co-melo l’Italia si fonde con il Messico (il primo amore di Giusty resta l’America

Latina). Di fatto, tequila, agave e Ancho Reyes sono stati selezionati per sostenere il Cocchi Rosa puntando, all’esaltazione delle note floreali dei petali di rosa, il tocco tannico della china e il sapore acre delle scorze di agrumi. Per finire con un richiamo effervescente di questi ultimi attraverso la soda al pompelmo.

- **Drammatico** Come un perfetto dramma teatrale, questo cocktail si basa sull'interazione tra i personaggi (ingredienti) e tratta temi di impatto emotivo, come la piacevole scoperta di gustare un Vermouth Amaro Cocchi. Il Dopo Teatro trova complicità nel Campari nel risaltare l’animo amaro, data la doppia infusione di China. A equilibrare ci sono le note di vaniglia, caramello, marzapane, che il Bourbon raccoglie durante l’invecchiamento, mescolate con le spezie e l’ananas che regalano un tocco morbido, amorevole e tropicale.

- **Savoya Fizz** Uno dei best seller del bar Kwãnt dove Cocchi Americano è il protagonista. Savoya Fizz è il cocktail signature di Erik Lorincz, profumato all'essenza di bergamotto, creato in collaborazione con il profumiere italiano di culto Meo Fusciuni. Eccezionale! **LA COCKTAIL**

LIST DI SEBASTIANO GARANTE PER MILANO MIXOLOGY:

- **Acqua Sete.** Con Vermouth di Torino Extra Dry Cocchi, succo di limone, honey mix al timo e top soda alla menta. Acqua Sete è stato tra i cocktail più venduti della drink list di Radici: un Fizz Style fresco, il miele al timo si sposa benissimo con il vermouth extra dry e la soda alla menta esalta le qualità del vino, un drink eccezionale.

- **Flamingo.** Con Cocchi Rosa, sciroppo al cetriolo, succo di lime e Cocchi Brut. È uno Spritz Style che saprà stupire… “E poi non prendiamoci in giro – dice Garante - lo Spritz è uno dei drink più richiesti e venduti in qualsiasi bar al mondo, ho deciso di farne uno più sexy!”

- **Rey Sgamato.** È un Milk Punch chiarificato fatto con Mezcal, Americano Cocchi, Liquore Dalloro, succo di lime, sciroppo di cocco, tè nero al bergamotto, latte e gocce di soluzione salina: un drink "divertente", dolce e speziato.

- **Graziella.** Fatto con Cocchi Dopo Teatro, Gazzosa e Orange Bitters, prende ispirazione dalla bevanda che il nonno di Sebastiano, Franco beveva prima di ogni pasto: vino e gazzosa accompagnato da una fetta d'arancia e da olive locali. Il nome prende spunto dal fatto che il drink non è altro che un "Bicicletta Style", parte alcolica e parte sodata.