Italpepe e Campari Academy: nasce la drink list di Cristian Lodi

20230712155454italpepecocktailcheerful-2bbebf99

Le spezie riescono sempre a dare quel tocco di originalità in più ad un piatto . . . ma anche a un cocktail. **Italpepe** è tra i principali protagonisti in questo campo, mettendo a disposizione dei barman o di curiosi consumatori una ricca offerta di spezie, erbe e frutta liofilizzata per la preparazione di long drink.

L'azienda ha deciso così di affidarsi all'expertise professionale di **Cristian Lodi**, tra i più apprezzati bartender sulla piazza italiana, proprietario del Milord Milano, il cocktail bar più in voga della movida milanese; attività che svolge in parallelo a quella di consulente e formatore nel settore della mixology. **Dalla sua creatività di alchimista del gusto è nata una drink list che ha coinvolto la Campari Academy, la scuola di formazione della multinazionale**.

In tutto sette signature, che spaziano lungo un percorso ricco di sfumature organolettiche. **Sette proposte diverse tra loro**, in maniera tale da di attrarre un pubblico quanto più possibile variegato e trasversale e, al tempo stesso, attento a cogliere ogni singola peculiarità del cocktail. Bitter, gin, rum, tequila whisky, cordiali, toniche…

"*Sono profondamente legato a ognuno di questi cocktail che hanno una propria storia* - ha dichiarato Lodi - *Mi sono lasciato guidare da quelle sensazioni emotive che caratterizzano e suscitano al palato le spezie Italpepe. Questa drink list riflette un concetto di versatilità del gusto, dialoga con un pubblico eterogeneo e si compone di ricette che possono coprire i principali momenti di consumo della giornata, dall'aperitivo fino al dopo cena*".

I SETTE COCKTAIL DI CRISTIAN LODI BY CAMPARI ACADEMY

PASSION. Sherbet di lamponi liofilizzati Italpepe e peperoncino Ancho Italpepe, Appleton, Top Cinzano spumante.

TRUST. Gin Bulldog, Cordiale Italpepe (Timo e Pepe di Sichuan), soda alla pesca liofilizzata Italpepe.

CHEERFUL. Gin Bulldog, Cordiale al Mango liofilizzato Italpepe, zucchero, pepe rosa, cardamomo, T.H. Tonic.

TENDERNESS. Gin Bulldog, Vermouth del professore, Bitter Campari, Profumo di Fava Tonka Italpepe.

TRADITION. Bitter Campari, soda all'arancia liofilizzata Italpepe e pepe di Kampot Italpepe, Prebatch, Zest Arancia.

HARMONY. Riduzione di Campari al Rosmarino Italpepe, Cumino Italpepe, Gin Bulldog, Tonica, Garnish, germogli di pisello.

DISCOVER. Succo di Lime, sciroppo alla Paprika dolce affumicata Italpepe, Tequila Espolon, crusta di sale e Alga Spirulina Italpepe.