Eredi Borgnino, a Torino il primo compleanno si festeggia con la drink list di Andrea Dracos

20231026162037cocktail-8bc97c8a

Eredi Borgnino Cocktail Bistrò Boutique, ricavato in una ex fabbrica di pianoforti riqualificata a Torino, festeggia il **primo compleanno con una nuova drink list che vede come protagonisti** frutta e verdura secca e disidratata, proposti in una nuova veste

A ideare il tutto il nuovo bar manager **Andrea Dracos**, vincitore della **Campari Bartender Competition** nel 2015, che ha portato alla nascita dei nuovi cocktail con l'obiettivodi valorizzare la qualità del prodotto nella sua semplicità ed essenzialità, attraverso l'abbinamento ai piatti stagionali del bistrò.

"I cocktail della nuova drink list sono composti da ingredienti semplici e di qualità e contribuiscono a celebrare la storia e l'identità di Eredi Borgnino - afferma **Andrea Dracos** -. *Ogni ricetta è frutto della collaborazione tra tutti i membri del team che grazie all'ascolto e alla condivisione di idee forti e variegate hanno contribuito all'ideazione di questa drink list, che speriamo i nostri clienti apprezzeranno".*

L'essenzialità del prodotto incontra la complessità della moderna mixology, come nel caso del cocktail **"Cioccolato Bianco & Mandorla"**, a base di gin infuso nel cioccolato bianco, cotto in seguito a bassa temperatura e chiarificato insieme a latte di mandorle home made e passion fruit.

"Siamo lieti di festeggiare il primo anniversario del boutique-bistrò Eredi Borgnino con l'arrivo di Andrea Dracos all'interno della nostra squadra - aggiunge **Edoardo Rovetta**, Project Manager di Exica -. *La sua conoscenza del mondo mixology e le sue esperienze nel settore non potranno che migliorare l'offerta del locale, che in questo primo anno ci ha dato molte soddisfazioni".*