Ristorante Torre: alla Fondazione Prada arriva Ocean, signature cocktail per il World Gin Day 2024

20240522124019nordes-0a8c3526

Il **legame tra Italia e Nordés** si fortifica: in occasione del **World Gin Day 2024** che si terrà sabato 8 giugno, il premium gin galiziano **presenta un signature cocktail esclusivo**, Ocean. A firmarlo è il team mixologist del Ristorante Torre, location milanese ospitata al sesto piano dell'omonimo edificio all'interno di Fondazione Prada, in cui l'arte della mixology si esprime attraverso la sperimentazione di cocktail innovativi e la rivisitazione di classici.

Ocean si ispira al gusto equilibrato e rinfrescante di Nordès gin (che tra gli ingredienti conta l'uva Albariño e una selezione di undici botaniche) e ne **esalta le singolarità aromatiche e i profumi** distintivi attraverso una ricetta originale in cui **passito di Pantelleria** con note di pesca, delicati **fiori di Sambuco** e **soda mediterranea** diventano co-protagonisti. Il signature cocktail di Nordés rappresenta così un viaggio attraverso i luoghi e i sapori della terra galiziana.

Ocean sarà **inserito nel menù del bar Torre di Milano** per una degustazione esclusiva disponibile in un periodo limitato di tempo, **dal 3 all'8 giugno** (per prenotazioni scrivere a **reservationtorre@fondazioneprada.org**).

OCEAN, LA RICETTA

Ingredienti:

30 cl Nordés gin
45 cl passito di Pantelleria alle pesche
15 cl fiori di sambuco
Top up con soda alle foglie di fico

Preparazione:

Mescolare nello shaker il Nordés gin con il passito di Pantelleria alle pesche e i fiori di sambuco, con ghiaccio. Shakerare con cura. Servire in un bicchiere da long drink precedentemente raffreddato. Aggiungere come top up la soda alle foglie di fico e decorare con un profumato fiore di sambuco.