Streg8: l’alchimia di Strega Alberti e Chin8 Neri firmata Ugo Acampora

20240523103503acampora-35103bba

Liquore Strega, Bitter 900 Rosso e Chin8 Neri. Sono questi gli ingredienti di **Streg8**, il nuovo cocktail di Strega Alberti S.p.A in collaborazione con Chin8 Neri, brand del made in Italy prodotto e distribuito da I.B.G. S.p.A. Società Benefit.

Il cocktail, nato dall’idea di Giuseppe D’Avino, presidente di Strega Alberti, e perfezionato dal **bartender Ugo Acampora**, vincitore del Premio Strega Mixology nel 2018, fonda le note fresche e acidule di Chin8 alle 70 spezie ed erbe del liquore Strega al gusto amaro del Bitter 900.

«*Dopo un blind test tra alcuni soft drinks a base dello stesso agrume, Chin8 Neri ha conquistato il suo posto in questa miscelazione grazie alla persistenza di sapore e profumi. -* spiega il bartender a *Mixerplanet -. Bilanciato e miscelato ad arte, **con 30 ml di Liquore Strega, 30 ml di Bitter 900 Rosso, e 90 ml di Chin8 Neri**, Streg8 ha mostrato essere di predilezione crossgender, adatto per l’aperitivo e, grazie all’infusione delle spezie ed erbe aromatiche di tutti i suoi elementi, per il dopo pasto. Preparato con tecnica Build, il drink si presenta in un tumbler basso, con una fettina d’arancia*».

Durante l’estate Strega Alberti e Chin8 porteranno il cocktail in giro per l’Italia. «*I due brand condivideranno idee in eventi riservati agli addetti ai lavori* - aggiunge Acampora - *e nello Streg8 Tour, dove il drink sarà presente in cocktail bar selezionati, anime della stagione estiva. Streg8 verrà preparato anche al Premio Strega (4 luglio), al 91° Concorso Ippico Internazionale Piazza di Siena (23-6 maggio), al Leftignition Porsche di Parma (25 maggio). Ancora, Strega Alberti e Chin8 Neri saranno presenti con il cocktail al Festival della Letteratura di Salerno (22 giugno), a Shorts International Film Festival di Trieste (1-6 luglio), ad Umbria Jazz (12-21 luglio) ed infine a Foligno al Festival dei Primi d’Italia (26-29 settembre)*».

Streg8 non parteciperà solo agli eventi estivi, ma **celebrerà anche i professionisti del settore gastronomico.** «*Streg8 Tour omaggerà anche i maestri pizzaioli e le loro creazioni, oggi esaltate in*

rivoluzionari luoghi di culto gourmet, con un connubio innovativo tra drink list e menu», conclude il bartender.