Cynar Spritz, la nuova limited edition in collaborazione con il Venezia FC

20241212112551cynar-f48ca6c4

Negli anni ’60 è entrato in tutte le case italiane grazie al Carosello, veicolato dalla storica pubblicità con Ernesto Calindri accompagnata dal celebre slogan “Contro il logorio della vita moderna”. Oggi **Cynar**, liquore al carciofo nato nel 1950 da un’idea di Angelo Dalle Molle, noto imprenditore e filantropo di Mestre, **è parte del patrimonio storico italiano**, icona vintage ancora presente.

Un ruolo ribadito con forza anche nel corso della presentazione della **nuova bottiglia Cynar Spritz limited edition**, per celebrare la collaborazione della stagione 2024/25 con il Venezia FC. *«Venezia è un club unico nel suo genere e Cynar, icona unica nella sua storia, è profondamente legato al territorio. Questa è la partnership perfetta, perché condividiamo gli stessi valori»*, ha dichiarato **Alberto Ponchio**, direttore marketing Campari Group, che ha acquisito il brand nel 1995. Obbligata per la limited edition la scelta dei colori arancioneroverde delle maglie della società lagunare.

L’evento di lancio si è svolto presso la Santeria di Milano in via Paladini 8, hub creativo e polifunzionale che combina elementi di design vintage e modernariato, coerenti con il brand. **Cynar**, infatti, oggi **si propone**, oltre che come amaro, anche **in una nuova veste, quella del Cynar Spritz**, con prosecco e soda. **Una proposta vintage-cool**, una nuova tradizione che rappresenta una scelta non convenzionale nella categoria dello Spritz, rispondendo al bisogno di chi desidera sperimentare e sentirsi differente. Un marchio consolidato, quindi, Cynar, che incarna perfettamente lo spirito italiano e ha in sé tutta la forza **per essere sempre attuale**. Come la sua mission: opporsi al logorio della vita moderna.
La limited edition sarà **distribuita in tutta Italia a partire da questo mese.**

LA RICETTA DEL CYNAR SPRITZ

Ingredienti:

9 cl Prosecco
6 cl Cynar
3 cl Soda

Preparazione:

In un bicchiere colmo di ghiaccio versare gli ingredienti nell’ordine indicato sopra e guarnire con una fetta di arancia.