Beer&Food Attraction, in agenda una masterclass con Luca Bruni Venturo e Aperitivo Mediterraneo

20250206150127venturo-9ee6b67e

Sarà **Luca Bruni**, Miglior Bartender d'Italia all'ultima Diageo World Class, il protagonista della presenza di Venturo Aperitivo Mediterraneo a Beer&Food Attraction, in programma dal 16 al 18 febbraio a Rimini. Il mixologist terrà una guest shift aperta al pubblico il 17 febbraio, dalle ore 21:00, al **Nécessaire,** in Via XX Settembre 1870, 118.

Creato dopo due anni di ricerca e affinamento, l'Aperitivo Mediterraneo targato Diageo è prodotto in Italia e la bottiglia presenta una palette di sfumature tra il blu e il verde, rilievi tattili, dettagli dorati e motivi sinuosi che richiamano le onde del mare e i pavimenti in marmo pregiato delle più terrazze affacciate sul mare.

Venturo viene utilizzato per **Venturo Spritz,** che rivisita l'icona dell'aperitivo conferendogli tonalità turchesi e smeraldo per elevare l'esperienza del pre-cena grazie a un prodotto con ingredienti di qualità. La ricetta è semplice: **1:1:1 che mescola 50ml di VENTURO, 50ml di Prosecco e 50ml di Soda guarnita da abbondante ghiaccio e servita in un calice da vino con una crosta di sale marino su metà bordo per consentire l'assaggio con o senza sapidità aggiunta.**