Mixology: nasce Blend, collaborazione tra 207 Amaro Locale e Laboratorio Niko Romito

202502271623165-1e658c9d

Combinare l'eccellenza delle materie prime italiane con il know how contemporaneo. Si chiama Blend la **collaborazione tra l’anima artigianale di 207 Amaro Locale e la creatività gastronomica del Laboratorio Niko Romito** per dare vita a una serie di cocktail capaci di celebrare ingredienti vegetali, materie prime naturali e le botaniche più preziose. Qualche esempio? Dallo zafferano dell’Aquila Dop alla menta di Pancalieri, dalle scorze d’arancia dolce calabrese ai limoni italiani passando per la frutta biologica lavorata delicatamente e integralmente.

L’incontro tra le due realtà richiama anche l’ormai crescente **tendenza dello slow living** - voluta sempre di più dalle nuove generazioni - e che porta ad assaporare il momento che si sta vivendo oltre a ricercare in modo essenziale istanti densi di significato. Questo si traduce in una consapevolezza maggiore da parte del pubblico verso materiali e prodotti più etici e consapevoli, anche rispetto a quello che si sceglie a tavola, prendendosi il tempo necessario per assaporare a pieno queste scelte.

La presentazione della partnership avverrà nel corso di alcuni eventi unici, in cui assaporare 9 cocktail esclusivi preparati con 207 Amaro Locale e i Nettari biologici del Laboratorio Niko Romito realizzati da tre dei migliori bartender di Milano: **Francesco Bonazzi** per MAG La Pusterla, **Nicola Romiti** per The Doping Bar e **Andrea Lascatti Busato** per Casa Camperio. Il primo evento si è tenuto il 25 febbraio presso MAG La Pusterla, mentre i successivi si terranno al The Doping Bar e presso Casa Camperio, in date che saranno svelate prossimamente.

Il racconto delle serate sarà poi condiviso sui rispettivi canali social e il progetto condensato in un Digital Book, dove verranno raccolte e descritte nel dettaglio tutte le ricette realizzate ad ogni evento.