No.3 Gin: a Milano e Roma le guest shift internazionali

20250408112021londondrygin-alessandropalazzi-at-simonabrunoph-e254c06b

No.3 London Dry Gin, pluripremiato distillato distribuito in Italia da Pallini, sarà protagonista nei prossimi giorni di due guest shift internazionali tra Milano e Roma.

Il primo appuntamento è previsto al **1930 Cocktail Bar di Milano**: qui, lunedì 14 aprile (dalle 22.00), i resident bartender si dedicheranno a cocktail a base di No.3 Gin, realizzati in collaborazione con Matthew Richmond Clark e Jonathan M. Nutter dell'Attaboy 134 di New York. Ad accumunare i due locali è l'esclusività: se la peculiarità di quello americano è nel servizio totalmente personalizzato (non essendoci una drink list, gli ospiti sono invitati a dialogare con i mixologist per raccontarsi, gusti compresi), il cocktail bar milanese, invece, conserva ancora il fascino caratteristico di quando in passato era il club privato segreto più famoso d'Italia, in cui condividere passione per la mixology pregiata e attenzione ai dettagli. Sempre nel capoluogo lombardo, inoltre, fino al 1° ottobre, sarà facile notare No.3 Gin per le strade della città grazie a un **tram brandizzato dedicato all'iconico Martini**, cocktail dal fascino intramontabile che nel capoluogop lombardo ha contribuito a fare la storia dell'aperitivo italiano.

Al **The Court di Roma**, cocktail bar di Palazzo Manfredi guidato da Matteo Zed, andrà in scena invece lunedì 14 aprile (dalle 19.00) la 'guest' con i bartender Jay W Khan e Ajit Gurung del Savory Project di Hong Kong, cocktail bar inserito nella classifica dei 50 Best Bar asiatici del 2024. Grazie a loro, il sapore deciso e intenso di No.3 Gin sarà sapientemente esaltato in cocktail che si contraddistinguono per la nota umami, termine che letteralmente significa "saporito" in giapponese, oggi noto come "quinto sapore". Infine, sempre il The Court, ospiterà venerdì 18 aprile (dalle 19.00) **Alessandro Barbari**, bar manager dell'Amaro Bar di Londra, moderna reinterpretazione di un cocktail bar di quartiere che spicca per la rivisitazione dei drink classici prestando grande attenzione ai dettagli.