Nordés Gin, a Roma la seconda edizione di Fuera de Carta

20260205190934ee6e7b1b-866f-4115-8c00-7914fa534322

Dopo il successo della prima edizione milanese, Nordés sceglie Roma come nuova tappa del suo format culinario collaborativo Fuera de Carta. A ospitare il progetto quest'anno è Rosemary Terra e Sapori, ristorante healthy food romano che per l'occasione ha ideato un Menù Collaborativo pensato per mettere in connessione il profilo aromatico unico di Nordés gin con una reinterpretazione contemporanea delle tradizioni gastronomiche locali.

DALLA MIXOLOGY ALLA GASTROMIXOLOGY

Un progetto concepito con una visione di lungo periodo, che punta a crescere ed evolversi nel tempo, estendendosi progressivamente ad altre città italiane e dando vita a un vero e proprio viaggio tra esperienze culinarie radicate nell'identità dei territori. A Roma, questo incontro prende forma attraverso una cucina che valorizza le materie prime del Lazio, provenienti da piccoli e medi produttori locali e selezionate con grande attenzione alla qualità, alla stagionalità e alla sostenibilità delle filiere.

«*Con Fuera de Carta proseguiamo un percorso che racconta la versatilità di Nordés gin non solo nella mixology, ma anche nella gastromixology* - commenta Julio Miyares Armendariz, Global Marketing Director of Gins di Osborne -. *Dopo l'esperienza positiva di Milano, siamo orgogliosi di portare questo format a Roma, con l'ambizione di costruire un progetto capace di svilupparsi nel tempo e raggiungere altre città italiane, ciascuna interpretata attraverso la propria cultura gastronomica. Collaborare con una realtà come Rosemary, che condivide i nostri valori di rispetto per la terra, attenzione all'origine delle materie prime e capacità di trasformare l'ordinario in un'esperienza straordinaria, riflette perfettamente la filosofia Maxia Pura di Nordés*»

I COCKTAIL IDEATI DA TIMOTY KITCHEN AND DRINKS

Grazie a un profilo che lo rende ideale non solo per la mixology, ma anche per l’abbinamento gastronomico, Nordés gin sarà protagonista nel locale della Capitale ogni sabato, fino alla fine di marzo, con l'abbinamento di una proposta “fuori menù” - lo chef è Francesco Pavone, chef oggi partner di Rosemary - e di un’esperienza cocktail dedicata, curata da Timoty Kitchen and Drinks. Due le creazioni esclusive: un cocktail originale a base di Nordés gin, che ne esprime la freschezza atlantica e la profondità aromatica, e un mocktail analcolico a base di Nordés 0,0, pensato per offrire la stessa eleganza, struttura e complessità botanica di un cocktail classico, rispondendo al contempo alla crescente domanda di esperienze premium alcohol-free.

Entrambi i drink saranno disponibili ogni sabato come proposta fuori menù da Rosemary e ogni sera da Timoty Kitchen and Drinks, fino alla fine di marzo, offrendo agli ospiti l’opportunità di esplorare diverse espressioni dell’universo Nordés, dalla mixology classica a base gin alle raffinate creazioni zero alcol.