

Nuova collaborazione tra Giorgio Facchinetti e Consorzio Asti Spumante

consorzio-asti-docg-giorgio-facchinetti-3df2bf2c

Il Consorzio dell'Asti Spumante e del Moscato d'Asti Docg annuncia la nuova collaborazione con il flair bartender e bar specialist Giorgio Facchinetti, che dà il via ad un importante progetto di posizionamento delle bollicine aromatiche piemontesi nel mondo della mixologia, l'arte di creare o di r



Giorgio Facchinetti, in qualità di Ambassador della Denominazione, sarà

protagonista di una serie di eventi rivolti ai bartender professionisti e al grande pubblico di appassionati e darà vita ad una speciale drink list, studiata per esaltare la versatilità e le caratteristiche naturali dell'Asti Spumante e del Moscato d'Asti Docg all'interno di cocktail studiati con diversi gradi di complessità. Ed è così che le bollicine aromatiche piemontesi più amate del mondo si preparano all'estate 2021, svelando il loro volto più contemporaneo e dinamico, come ingrediente perfetto di cocktail innovativi e sofisticati o come tocco originale all'interno di twist di grandi classici.

La sfida di presentare a professionisti e pubblico le più inaspettate sfumature dell'Asti Spumante e del Moscato d'Asti Docg, facendo al contempo emergere la grande qualità di un prodotto storico italiano che nasce sulle colline Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco è stata accettata con entusiasmo dal talentuoso bartender che afferma: *“Sono euforico nell'accettare questa sfida, stimolante dal punto creativo e comunicativo. Contribuire ad ampliare la conoscenza di questo prodotto non è solo una*

sfida, ma una vera e propria mission”.

Gli fa eco **Giacomo Pondini**, direttore del Consorzio dell’Asti Spumante e del Moscato d’Asti Docg: *“Siamo felici di collaborare con Giorgio Facchinetti, di cui apprezziamo la creatività e il know how. La scelta di affidarci ad un professionista riconosciuto nel settore della mixologia si inserisce in una strategia più ampia di riposizionamento, marketing e comunicazione che mira a sfatare gli stereotipi del passato e a promuovere l’Asti e il Moscato d’Asti, sottolineando aspetti non noti, come ad esempio la versatilità, il basso grado alcolico e il fatto di poter essere considerate bollicine a tutto pasto grazie alle diverse tipologie di prodotto”.*