

## Italpepe e Campari Academy: nasce la drink list di Cristian Lodi



Le spezie riescono sempre a dare quel tocco di originalità in più ad un piatto . . . ma anche a un cocktail. **Italpepe** è tra i principali protagonisti in questo campo, mettendo a disposizione dei barman o di curiosi consumatori una ricca offerta di spezie, erbe e frutta liofilizzata per la preparazione di long drink.

L'azienda ha deciso così di affidarsi all'expertise professionale di **Cristian Lodi**, tra i più apprezzati bartender sulla piazza italiana, proprietario del Milord Milano, il cocktail bar più in voga della movida milanese; attività che svolge in parallelo a quella di consulente e formatore nel settore della mixology. **Dalla sua creatività di alchimista del gusto è nata una drink list che ha coinvolto la Campari Academy, la scuola di formazione della multinazionale.**

In tutto sette signature, che spaziano lungo un percorso ricco di sfumature organolettiche. **Sette proposte diverse tra loro**, in maniera tale da di attrarre un pubblico quanto più possibile variegato e trasversale e, al tempo stesso, attento a cogliere ogni singola peculiarità del cocktail. Bitter, gin, rum, tequila whisky, cordiali, toniche...

*“Sono profondamente legato a ognuno di questi cocktail che hanno una propria storia - ha dichiarato Lodi - Mi sono lasciato guidare da quelle sensazioni emotive che caratterizzano e suscitano al palato le spezie Italpepe. Questa drink list riflette un concetto di versatilità del gusto, dialoga con un pubblico eterogeneo e si compone di ricette che possono coprire i principali momenti di consumo della giornata, dall’aperitivo fino al dopo cena”.*

## **I SETTE COCKTAIL DI CRISTIAN LODI BY CAMPARI ACADEMY**

**PASSION.** Sherbet di lamponi liofilizzati Italpepe e peperoncino Ancho Italpepe, Appleton, Top Cinzano spumante.

**TRUST.** Gin Bulldog, Cordiale Italpepe (Timo e Pepe di Sichuan), soda alla pesca liofilizzata Italpepe.

**CHEERFUL.** Gin Bulldog, Cordiale al Mango liofilizzato Italpepe, zucchero, pepe rosa, cardamomo, T.H. Tonic.

**TENDERNESS.** Gin Bulldog, Vermouth del professore, Bitter Campari, Profumo di Fava Tonka Italpepe.

**TRADITION.** Bitter Campari, soda all’arancia liofilizzata Italpepe e pepe di Kampot Italpepe, Prebatch, Zest Arancia.

**HARMONY.** Riduzione di Campari al Rosmarino Italpepe, Cumino Italpepe, Gin Bulldog, Tonica, Garnish, germogli di pisello.

**DISCOVER.** Succo di Lime, sciroppo alla Paprika dolce affumicata Italpepe, Tequila Espolon, crosta di sale e Alga Spirulina Italpepe.