Cardamaro lancia la sfida virale “Mix&Tag Cardamaro” con Luca Cinalli

20250428173149cardamaro-73109e54

Cardamaro lancia **“Mix&Tag Cardamaro”**, sfida virale per i bartender italiani in collaborazione con **Luca Cinalli, Gruppo Meregalli e Liquid-Hub.com**, per promuovere la creatività e l’innovazione nel mondo della mixology. La sfida **terminerà il 31 dicembre 2025**.

«*Cardamaro fa parte della nostra storia di famiglia, ma oggi parla anche il linguaggio della mixology più contemporanea. È nato da mia nonna Rachele, che credeva nella forza delle erbe e degli ingredienti locali come il Cardo Gobbo di Nizza Monferrato. Con questa challenge vogliamo dare spazio alla creatività dei bartender italiani: è il momento di riscoprire Cardamaro dietro al bancone, in cocktail che raccontano territorio, stile e identità*», spiega **Giulio Bosca**, ottava generazione della famiglia Cardamaro.

COME FUNZIONA LA CHALLENGE

Luca Cinalli, bartender internazionale e influencer con oltre 110mila follower, è il protagonista di questa challenge, che avrà come obiettivo quello di creare una rete di bartender che si sfidano a vicenda, taggando altri colleghi per creare ricette uniche a base di Cardamaro. Cinalli inizierà con la creazione di un cocktail originale, dando il via alla **catena virtuosa**. Aperta a tutti i bartender professionisti, Mix&Tag Cardamaro consentirà infatti ogni mese ai partecipanti di condividere le loro creazioni sui social, invitando altri bartender a fare lo stesso. Sempre ogni trenta giorni, **il cocktail più creativo riceverà l’esclusiva Magnum di Cardamaro**, mentre il migliore in assoluto avrà **l’opportunità di ospitare Luca Cinalli nel proprio locale** per una guest bartending.

L’obiettivo di questa challenge non è solo quello di aumentare la visibilità del brand Cardamaro, ma anche di **creare una community di professionisti della mixology** che possano ispirarsi e sostenersi

a vicenda, costruendo insieme una narrazione condivisa di eccellenza e innovazione. Inoltre, grazie al meccanismo di tag reciproci, i bartender promuovono un messaggio positivo di **comunità e ispirazione**, valori fondamentali del mondo dell'ospitalità, che incoraggiano il supporto reciproco e la crescita collettiva nel settore.

«*Siamo orgogliosi di prendere parte all'iniziativa Mix&Tag, realizzata in collaborazione con Cardamaro e Liquid-Hub.com. Gruppo Meregalli crede fortemente nella versatilità di questo prodotto, nella creatività e nella competenza dei bartender italiani. Con questa iniziativa, intendiamo promuovere una cultura del bere consapevole, profondamente legata alla qualità e all'identità dei prodotti che distribuiamo*», sottolinea **Luca Sala**, trade marketing manager di Meregalli Spirits

«*Siamo entusiasti di lanciare questa iniziativa che non solo promuove Cardamaro, ma stimola anche la creatività dei bartender italiani* - conclude **Ilaria Cervone**, fondatrice di Liquid-Hub.com -. *La nostra missione è quella di portare Cardamaro al centro della scena mixology, creando un coinvolgimento autentico e dinamico tra i professionisti del settore*».

Maggiori dettagli verranno condivisi sulle **pagine Instagram di Cardamaro (@cardamaro) e di Luca Cinalli (@luca_cinalli)**.

LA RICETTA DEL COCKTAIL FIRMATO CINALLI: EL VIN

Ingredienti

35ml Cardamaro;

25ml Bitter Aperitivo;

20ml Blended Scotch Whisky;

20ml London Dry Gin Tecnica: Stir & Strain.

Bicchiere: Nick & Nora.

Guarnizione

Cantuccio imbevuto di cioccolato e gocce d'olio d'oliva.

Note

Il cocktail è ispirato a un grande classico, il Boulevardier. Il gusto predominante è dato dal Cardamaro, seguito dal bitter, con una leggera nota affumicata che permane sul finale.