

## COMUNICATO STAMPA

### The Gin Corner al Taste of Excellence per l'anteprima del nuovo menu

Roma, 17 Ottobre 2015 – Quale migliore occasione di una manifestazione dedicata all'eccellenza per presentare il nuovo menu del primo gin bar d'Italia? Fra aperitivi e Master Class, The Gin Corner con il suo grande bancone a specchio è una presenza di peso alla manifestazione dedicata all'Horeca di qualità, "Taste of Excellence".

Solo nel primo giorno della manifestazione ambientata nello Spazio Set di via Tirso, i barman capitanati dall'head bartender Dario Araneo hanno servito decine di Gin&Tonic, grazie anche alla collaborazione di Bulldog gin e Schweppes, sponsor della tre giorni.

In occasione della The Gin Master Class di domenica dal titolo "Toniche&Botaniche", in cui salirà in cattedra Patrick Pistolesi, bar manager di The Gin Corner, sarà presentata un'anteprima del nuovo menu del bar dell'Hotel Adriano. In particolare, Patrick Pistolesi illustrerà la selezione di cocktail che ha curato personalmente per The Gin Corner e ha riassunto col termine "Essentials", essenziali. Dai grandi classici come il Negroni, ai twist e ai drink da lui ideati, fra cui i tre cocktail realizzati in partnership con Schweppes, di cui Patrick Pistolesi è brand ambassador. Studiati per esaltare le spezie delle nuove Schweppes aromatizzate, "If Henry was alive", "Mexican flirt", "Precious Mule" e culminano rispettivamente con un top di tonica alla lavanda, pepe rosa e cardamomo&zenzero.

#### **Ricette**

**If Henry was alive** - 30 ml di Lime, 60 ml di Gin London Dry, 20 ml di Simple Syrup, Bianco d'uovo, Top di Schweppes alla lavanda

**Mexican flirt** - 30 ml di Lime, 60 ml di Tequila, 20 ml di Simple Syrup, Top di Schweppes al pepe rosa

**Precious Mule** – 30 ml di Lime, 60 ml di Gin, 20 ml di Chartreuse gialla, 20 ml di Simple Syrup, Top di Schweppes al cardamomo e zenzero

**Patrick Pistolesi** - Dietro a un bancone da 16 anni, Patrick Pistolesi è un top bartender con alle spalle esperienze in tutto il mondo e riconoscimenti internazionali. Ha rappresentato l'Italia alle finali della Cocktail World Cup in Irlanda, Nuova Zelanda e Giappone e nel 2013 è stato inoltre finalista del prestigioso Nikka Perfect Serve. Ama l'arte della mixology e conosce tutti i segreti della storia del gin. È inoltre un esperto di whisky ed è stato scelto da Schweppes come brand ambassador Italia per portare le sue toniche in giro per il mondo.