



The Gin Corner

Situato all'interno dell'Hotel Adriano, The Gin Corner è il primo bar d'Italia interamente dedicato al gin. Non solo un bar d'albergo, quindi, bensì un ritrovo per gli appassionati di gin e non solo. Nato da un'idea di Barbara Ricci, titolare con la famiglia dell'Hotel Adriano, The Gin Corner è stato inaugurato nel giugno 2013 ed è aperto tutti i giorni dalle 19,00 alle 24,00.

I GIN – La bottigliera del The Gin Corner ha superato quota 100 referenze di gin, selezionati dal team capitanato dal Bar Manager, Patrick Pistolesi, e composto da uno staff di giovanissimi, fra cui i bartender Andrea Cardinale e Simone Verdone. La metà delle bottiglie sono London dry e American Gin provenienti da Inghilterra e Scozia, le restanti si dividono fra referenze americane, francesi, spagnole e non solo. Sono presenti tutti i più importanti brand e diverse sono le edizioni limitate, provenienti da piccole produzioni artigianali.

LA CARTA - La carta dei cocktail ruota, naturalmente, tutta attorno al gin. Il suggerimento dal bancone è di farsi servire un Gin&Tonic: il modo migliore per apprezzare i botanical, ricordando che non esiste un gin migliore dell'altro, ma è tutta questione di gusti. Lo stesso vale per sua maestà il Martini, altro grande classico in carta, a cui è dedicata un'attenzione particolare. Una sezione speciale del menù è stata curata personalmente da Patrick Pistolesi, che l'ha riassunta 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, sono "If Henry was alive", "Mexican flirt", "Precious Mule". In carta è inoltre possibile trovare i grandi classici della miscelazione a base gin e alcune proposte analcoliche. Fuori lista, i barman di The Gin Corner sono autorizzati a realizzare anche creazioni esclusive per accontentare le richieste dei clienti. Tutti i drink sono accompagnati da una selezione di assaggi preparati dai nostri chef.

LE TONICHE - Non è scontata neanche la proposta delle toniche. Si va dalle diverse versioni di Schweppes – classiche o aromatizzate, ovvero pepe rosa, cardamomo&zenzero o fiori d'arancio&lavanda – alle tre opzioni premium: due sono inglesi, Fever-Tree e Fentimans, e la terza, 1724, viene dall'Argentina e prende il nome dall'altitudine delle montagne andine su cui cresce la pianta di china che è alla base della ricetta.

I PREMI E RICONOSCIMENTI - Premio Barawards 2015, 1° posto nella classifica dei bar d'albergo in Italia. Nel 2013, The Gin Corner è stato premiato come new format da Horeca24, Premio Innovazione dell'anno 2013, in quanto "unico esempio in Italia di cocktail bar esclusivamente dedicato al celebre distillato". Come riconoscimento del lavoro di diffusione dei temi legati al gin da parte del The Gin Corner, la The Gin Lady Barbara Ricci è stata invitata dalla rivista web ilGin.it a tenere una rubrica settimanale dedicata al lato femminile del mondo del gin, online tutti i giovedì.

EVENTI E MASTERCLASS - Fin dalla sua apertura, celebrata con una festa con oltre 500 invitati, The Gin Corner è periodicamente teatro di feste ed eventi, privati e non. Grande successo hanno riscontrato anche le Master class, che hanno attirato una folla di appassionati e curiosi, nonché

addetti ai lavori attratti dai temi proposti. Martini, Gin&Tonic, Punch, Negroni e Tonic&Botanicals: questi i temi dei cinque appuntamenti del primo ciclo di Master class. Nel corso di questi appuntamenti i resident bartender di The Gin Corner hanno ospitato i più grandi nomi della miscelazione nazionale e internazionale per svelare i segreti dei singoli cocktail a base gin. Considerato il successo di questi appuntamenti, sta per iniziare la nuova edizione delle The Gin Master Class 2016, il cui tema portante sarà "The Alchemist", l'alchemista.

GIN NOTES - Per i veri appassionati, la possibilità di prendere appunti sulla propria esperienza di degustazione, con le Gin Notes, schede di valutazione per i clienti, per appuntarsi le sensazioni olfattive e gustative che hanno avuto nell'assaggio e che vengono classificate secondo cinque criteri: "Juniper", "Spice", "Floral", "Citrus" e "Heat".

MOVING BAR - The Gin Corner è anche itinerante: partecipa a eventi di settore e charity ed è sempre più richiesto nelle feste private della Capitale. Dal compleanno sulla terrazza al matrimonio in giardino, The Gin Corner personalizza gli eventi e regala un'esperienza originale, ricreando a domicilio un vero e proprio bar in miniatura, con bartender specializzati e le più famose etichette di gin. Per i veri appassionati, su richiesta, è possibile contattare i brand ambassador italiani del gin.

Ufficio stampa:

Alessandra Tibollo

mob: +39-333/2837395

e-mail: media@hoteladriano.com