

Idee da copiare: cena di cucina italiana con il vermouth liscio. Video

20210808-070811-02f3a242



Mai pensato di ospitare una cena di degustazione con vermouth liscio? Potrebbe avere senso...

Già. Tenetelo presente: organizzare nel vostro locale un calendario di serate a tema con un filo conduttore chiaro e originale (come una cena di degustazione con vermouth liscio), con ospiti di prestigio e con un buon rapporto tra qualità e prezzo vi aiuterà a avvicinare nuovi clienti e a fidelizzare chi già vi frequenta.

cena di degustazione con vermouthNon solo: questo tipo di eventi vi permette di diffondere la cultura enogastronomica italiana. E -volendo- di altri Paesi.

Un esempio virtuoso viene dal Dolomieu, ristorante 1 stella Michelin a Madonna di Campiglio dove lo chef Davide Rangoni ha pianificato tutte le settimane fino al 31 agosto una serata di pairing per un viaggio alla scoperta della qualità italiana.

E non si è limitato solo a serate con vino/birra e cibo.

cena di degustazione con vermouthTra gli appuntamenti ha ospitato anche **Vermouth Mon Amour**, cena di degustazione di vermouth lisci e piatti di alta cucina. Un format nato dagli incontri live sul vermouth ideati e condotti da Laura Gobbi che, dopo il [DV chalet di Madonna di Campiglio](#), sarà in giro per tutta Italia.