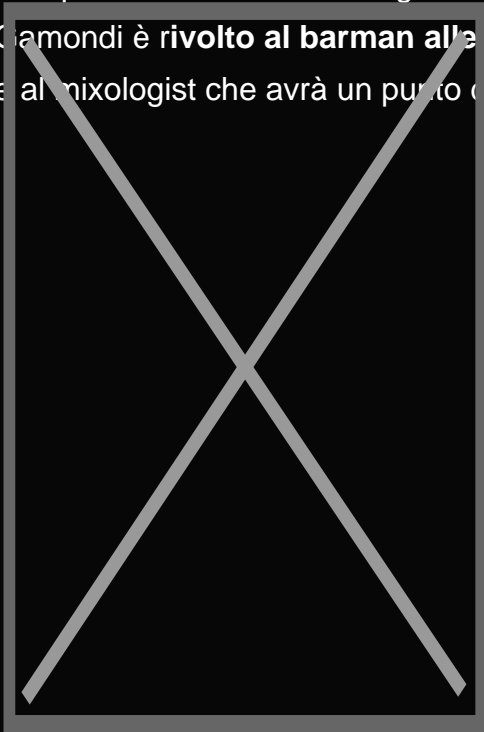


# Cocktail Program Gamondi, pronta l'edizione 2022

gamobottle-c70c0733

**Il brand Gamondi, eccellenza della tradizione piemontese recuperata da Casa Toso, presenta l'Edizione 2022 del Cocktail Program pensato per i migliori locali della penisola.**

Attraverso l'expertise di barman professionisti, come **Igor Tulliach** e [Giorgio Facchinetti](#), si sono riscoperte ricette fatte con ingredienti facili da trovare e ricette più ricercate. Il Cocktail Program Gamondi è rivolto al barman alle prime esperienze, che avrà ricette gustose e semplici da eseguire, e al mixologist che avrà un punto di partenza per creare ricette più elaborate.



La struttura è semplice e accattivante con sezioni ben distinte:

- **ORIGINAL** Solo ed esclusivamente cocktail a base Aperitivo Fiori di Sambuco, l'ultima novità firmata Gamondi.
- **TWIST ON CLASSIC** Rivisitazioni dei classici della miscelazione e omaggi ai modern classic.
- **LOW ALCOHOL** Cocktail leggeri che non superano gli 11% vol.
- **ULTRAPOP** Drink sodati, sparkling e lunghi che si preparano con due ingredienti, poche mosse e una dose generosa di sorrisi.

16 cocktail animano la proposta Gamondi e interpretano sapientemente il mix dei prodotti della gamma. In primis il nuovo [Aperitivo Fiori di Sambuco](#), un vino aromatizzato di buon tenore alcolico (21% vol.) dal sapore fresco e delicato, con un bouquet aromatico che spazia dalle note floreali alla frutta fresca e agli agrumi, grazie alle note uniche dei fiori freschi di sambuco, che ne caratterizzano il bouquet.

Oltre alla novità, Gamondi valorizza la sua intera **gamma di prodotti per la mixology**: il Vermouth di Torino Superiore Bianco e Rosso, il Bitter, l'Aperitivo Agrumi Mediterranei e ancora Vermouth, Amaro, Sambuca, Crème de Cassis. I prodotti Gamondi rappresentano al meglio i valori del brand, **perfetto mix tra modernità e storia**, prodotto autentico, genuino e fresco, dove l'artigianalità e la selezione delle materie prime a chilometro zero valorizzano un processo produttivo unico e tradizionale.