

Eredi Borgnino, a Torino il primo compleanno si festeggia con la drink list di Andrea Dracos

20231026162037cocktail-8bc97c8a

Eredi Borgnino Cocktail Bistrò Boutique, ricavato in una ex fabbrica di pianoforti riqualificata a Torino, festeggia il **primo compleanno con una nuova drink list che vede come protagonisti** frutta e verdura secca e disidratata, proposti in una nuova veste

A ideare il tutto il nuovo bar manager **Andrea Dracos**, vincitore della [Campari Bartender Competition](#) nel 2015, che ha portato alla nascita dei nuovi cocktail con l'obiettivo di valorizzare la qualità del prodotto nella sua semplicità ed essenzialità, attraverso l'abbinamento ai piatti stagionali del bistrò.

*"I cocktail della nuova drink list sono composti da ingredienti semplici e di qualità e contribuiscono a celebrare la storia e l'identità di Eredi Borgnino - afferma **Andrea Dracos** -. Ogni ricetta è frutto della collaborazione tra tutti i membri del team che grazie all'ascolto e alla condivisione di idee forti e variegate hanno contribuito all'ideazione di questa drink list, che speriamo i nostri clienti apprezzeranno".*

L'essenzialità del prodotto incontra la complessità della moderna mixology, come nel caso del cocktail **"Cioccolato Bianco & Mandorla"**, a base di gin infuso nel cioccolato bianco, cotto in seguito a bassa temperatura e chiarificato insieme a latte di mandorle home made e passion fruit.

*"Siamo lieti di festeggiare il primo anniversario del boutique-bistrò Eredi Borgnino con l'arrivo di **Andrea Dracos** all'interno della nostra squadra - aggiunge **Edoardo Rovetta**, Project Manager di Exica -. La sua conoscenza del mondo mixology e le sue esperienze nel settore non potranno che migliorare l'offerta del locale, che in questo primo anno ci ha dato molte soddisfazioni".*