Nordés: debutta a Milano il progetto di gastromixology 'Fuera de Carta'

20241008111718nordes-50dd3abf

È il cafè bistrot **Serra di Quartiere**, a Milano, il **punto di** **incontro sensoriale tra Spagna e Italia** che fino al 18 ottobre farà da scenario al nuovo format **Fuera de Carta**, progetto che fonde al suo interno il sapore del gin galiziano Nordés con i piatti tipici della tradizione culinaria locale italiana.

Per Nordés il punto focale sono le essenze delle sue **botaniche accuratamente selezionate e macerate separatamente** con durata diversa, secondo l'antica formula segreta dei suoi ideatori. Sei sono quelle provenienti dalla tradizione galiziana con la freschezza dell'**alloro**, l'equilibrio della **salvia**, il tocco salino della **salicornia di mare**, l'eleganza della **verbena di limone**, le sfumature di **eucalipto** e un sottile **sentore di menta**, a cui si aggiungono le cinque di oltremare: **ginepro, cardamomo, zenzero, ibisco e tè**. L'utilizzo unico di una distillazione di uva albariño - la varietà più coltivata in Galizia, sia nella sua sottoregione spagnola (Rias Baixas) che portoghese (Vinho Verde) – completa il quadro sensoriale del Nordés gin.

*«Fuera de Carta è un **format che valorizza la versatilità di Nordés gin**, oltre che nella creazione di cocktail inediti, anche nella gastromixology* - spiega in una nota **Julio Miyares**, global marketing director of Gins in Osborne -. *Dopo il primo lancio a inizio anno in Spagna, a Madrid, siamo lieti di avviare questa iniziativa anche in Italia, collaborando a Milano con un'imprenditrice abile e attenta, Vittoria Vitali, fondatrice del Serra di Quartiere. **A unirci sono gli stessi valori racchiusi nella filosofia Maxia pura di Nordés gin**, capace di trasformare l'ordinario in straordinario e una sempre elevata attenzione alla qualità delle materie prime e alla loro origine e produzione locale».*

Fino al 18 ottobre sarà dunque il Serra di Quartiere che, nel suo ambiente intimo caratterizzato da pareti materiche realizzate con intonaco in terra cruda e finiture in argilla, **ogni venerdì a pranzo** offrirà ricette originali, ideate appositamente, che combinano materie prime fresche e di stagione con il gin galiziano. **Per prenotarsi** è necessario scrivere all'indirizzo email **serradiquartiere@gmail.com**