AperiMutti, quattro cocktail analcolici firmati Massa, Sbartenders, Facchinetti e Vanzan

20250730171702kv-principale-8e0e0392

Si chiama AperiMutti la **nuova linea di cocktail analcolici, a base di polpa di pomodoro**, firmati da Gianluca Massa, Sbartenders, Giorgio Facchinetti e Bruno Vanzan. Per la prima volta l’azienda emiliana utilizza la sua polpa di pomodoro in finissimi pezzi come ingrediente base di una speciale drink list no alcohol, adatta all’aperitivo, e pensata appositamente per la Gen Z. Oggi, infatti, quasi 2 giovani italiani su 10 preferiscono divertirsi senza consumare alcolici durante l'aperitivo, evidenziando un significativo cambiamento culturale.

Mutti interpreta così questo cambiamento, grazie alla capacità di ascolto della sua community, e crea una nuova occasione di consumo attribuendo al suo pomodoro un ruolo inedito di protagonista dell’aperitivo estivo dei giovani. Il cuore dell'iniziativa è la creazione di **quattro cocktail analcolici - Cordial Mutti, Mutti on the rocks, Frozen Mutti, Mutti Shrub - firmati rispettivamente da Gianluca Massa, Sbartenders, Giorgio Facchinetti e Bruno Vanzan**. Ognuno di loro ha dato vita a un mocktail a base di polpa di pomodoro Mutti in finissimi pezzi, raccontata alla community tramite una video-ricetta in cui per la prima volta la polpa è stata protagonista di una preparazione legata al mondo del beverage piuttosto che del food. Per l’occasione, è stato realizzato anche un bicchiere da cocktail che riprende il design dell’iconica latta di polpa Mutti, che i bartender hanno ricevuto all’interno di una speciale box.

Per promuovere la nuova drink listi è stata lanciata, e raccontata in un video approfondimento in collaborazione con Ansa, la campagna "AperiMutti", firmata McCann. Con un linguaggio visivo e un tono di voce pensati per intercettare il pubblico più giovane - “Se quest’estate sei alla frutta, bevila" il claim - la comunicazione prevede un progetto di visibilità integrata tra digital, social e attivazioni sul territorio e punta a valorizzare l'originalità dell'idea, trasformando un ingrediente tradizionale come il pomodoro, in protagonista inaspettato dell'aperitivo, sempre più momento di leggerezza e convivialità.