Fernet-Branca reinterpretato dai bartender milanesi

dsc6718-950x633-83475223

Fernet-BrancaLo storico amaro Fernet-Branca sarà protagonista di sei serate d'eccezione in cui i migliori bartender milanesi reinterpreteranno il prodotto più famoso della storica azienda Fratelli Branca Distillerie, la cui ricetta segreta è immutata da 170 anni. Sei serate speciali in cui Fernet-Branca diventa protagonista grazie al talento di mixologist d'eccezione: nuovi abbinamenti, nuovi gusti, nuove liaison dove la qualità e la passione per il buon bere diventano gli ingredienti principali. Protagonisti sei bartender di fama internazionale: Alessandro Avilla, Francesco Cione, Massi Stronati, Mattia Lissoni, Mirko Turconi e Filippo Sisti. I cocktail, inediti, saranno presenti in contemporanea nelle drink list dei sei locali per tutta la durata della manifestazione.

Dopo la prima serata al SushiB il 21 settembre scorso, che ha visto protagonisti Massi Stronati e Mattia Lissoni, l'appuntamento si rinnova il **12 ottobre** a The Doping Club (Piazza XXIV Maggio), con i giovani e talentuosi barman Alessandro Avilla e Francesco Cione, che prepareranno "Fernet Samba", cocktail a base di Fernet-Branca, succo di yuzu e di limone, sciroppo di zucchero, pimento dram e il tocco speciale delle spezie giapponesi.

Si prosegue poi il **26 ottobre** da Carlo e Camilla in Segheria (via Giuseppe Meda 24), il ristorante diretto dal famoso chef Carlo Cracco e aperto in una ex segheria, dove Mirko Turconi e Massi Stronati offriranno un cocktail ricco e cremoso a base di Fernet-Branca, Carpano Antica Formula, Carpano Classico, Benedectine, crema di cacao e vaniglia.

Il **9 novembre** all'Octavius @ The Replay Stage, tra i grattacieli di Piazza Gae Aulenti, sarà protagonista il fresco cocktail a base di Fernet-Branca, liquore alla pesca, succo d'ananas e limone e soda, con i bartender Filippo Sisti e Mattia Lissoni.

Profumi e sapori inediti il **23 novembre** al Mag Cafè sul Naviglio (Ripa di Porta Ticinese 43), dove Francesco Cione e Alessandro Avilla prepareranno "Improved Branca punch", a base di Fernet-

Branca, Carpano Classico, Sciroppo di zenzero, style, succo di limone, tonica al sambuco, arricchito da timo, cetriolo e foglie di menta.

Il **30 novembre** gran finale al Pinch (Ripa di Porta Ticinese 63): Filippo Sisti e Mirko Turconi prepareranno un cocktail ricco e cremoso per celebrare il mito del Fernet, mixando Fernet-Branca, Carpano Antica Formula, Carpano Classico, Benedectine, Crema di cacao e vaniglia. Nella stessa serata avrà luogo la premiazione del migliore cocktail.

Tutti gli eventi avranno inizio alle ore 20.00. Maggiori informazioni al sito www.branca.it.