



CANTINE PELLEGRINO SPONSOR UFFICIALE DI BARITALIA 2018

Carosello, Golden Negroni, Il vento, Little Sicily e M&M sono i nomi dei cinque cocktail creati in esclusiva dal barman Gianluca Di Giorgio utilizzando i nuovi vini marsala dello storico marchio siciliano.

Cantine Pellegrino è tra gli sponsor ufficiali di BarItalia 2018, la grande manifestazione ideata dal magazine BarGiornale che vede barman professionisti, provenienti da tutta Italia, sfidarsi nell'arte della Mixology. Ed è proprio lo storico marchio del vino siciliano che ha avviato, a partire da quest'anno, il progetto “**Marsala Revolution**”, una vera e propria rivoluzione che vede al centro dell'attenzione il marsala.

Il più eclettico dei vini siciliani, innovativo da tradizione, è infatti il protagonista indiscusso del nuovo scenario del bere miscelato. Che sia un classico abbinamento dolce-acido della miscelazione anglosassone o un classico della miscelazione italiana dolce-amaro, il suo carattere inconfondibile, che spazia dai sentori di albicocca a quelli di tabacco, è in grado di dare quel tocco personale e unico a ogni cocktail. La sua caratteristica nota ossidata e persistente si sposa con mezcal e whiskey, mentre con gin e distillati, dal gusto più fresco, riesce a conferire al drink un risultato più raffinato e antico.

*“Marsala Revolution - afferma **Maria Chiara Bellina**, sesta generazione della famiglia Pellegrino - è il nuovo modo di vivere il marsala, che avvicina un pubblico sempre più giovane ed esigente a uno dei prodotti storici italiani, stimolando occasioni di consumo in contesti nuovi e diversi. Quest'anno abbiamo presentato cinque diverse tipologie di marsala, ispirate ad altrettanti personaggi che ne hanno fatto la storia,*

riproposte in chiave estremamente contemporanea, esaltando così le radici di un prodotto della tradizione italiana con un'immagine nuova e fuori dai canoni”.

In giuria, ma anche coach e relatore di BarItalia 2018, **Gianluca Di Giorgio**, giovane barman siciliano scelto da Pellegrino come brand ambassador dei nuovi marsala, i cui nomi sono ispirati ai pionieri del leggendario vino. A lui il compito di promuoverne l'utilizzo attraverso la preparazione di altrettanti cocktail in grado di conquistare il gusto dei millennial e degli appassionati del buon bere.

Cinque vini marsala per cinque differenti creazioni di grande personalità ispirate ai grandi classici della tradizione e rivisitate in chiave contemporanea. Punto di partenza sono proprio i nuovi marsala di Pellegrino. Per ogni etichetta, l'estro creativo di Gianluca Di Giorgio ha dato vita a cinque cocktail originali e sorprendenti, fortemente radicati nella cultura del territorio siciliano: **Carosello** (con *Horatio*, un Marsala Som Ambra secco 2011), **Golden Negroni** (con *Bip Benjamin*, un Marsala Superiore Riserva Oro dolce 2013), **Il vento** (con *Old John*, un Marsala Superiore Riserva Ambra semisecco 1998), **Little Sicily** (con *Uncle Joseph*, un Marsala Superiore Rubino dolce 2015) e **M&M** (con *Anita*, un Marsala Superiore Ambra dolce 2012).

Quattro le tappe nazionali della manifestazione BarItalia 2018: si comincia il **28 maggio** a **Napoli**, per poi proseguire il **21 giugno** a **Verona** e il **24 settembre** a **Rimini**. Chiude il calendario degli appuntamenti lo show finale del **25 settembre** presso il **Baritalia Hub** di Rimini.