



**CANTINE PELLEGRINO**  
**ALLO SHOW FINALE DI BARITALIA**  
*25 settembre 2018 – Baritalia Hub Rimini*

*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. E da ottobre partono le nuove Mixology class in giro per l'Italia.*

Dopo le tappe nazionali a Napoli e Verona, appuntamento il 24 settembre con la tappa di Rimini di Baritalia 2018 e poi grande show finale il **25 settembre** presso il Baritalia Hub di Rimini.

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 nella mixology, l'arte del cocktail. 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 raffinato e antico.

*“Marsala Revolution - afferma **Maria Chiara**, 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, già Head Bartender di Bocum Palermo, 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. *“Nelle prime tappe nazionali di BarItalia – afferma Di Giorgio – abbiamo voluto svelare agli operatori del settore le grandi potenzialità del marsala. Siamo riusciti a far comprendere agli altri barman la sua versatilità nella mixology. Nei prossimi mesi – conclude Di Giorgio - continueremo a girare l’Italia con delle mixology class dedicate all’utilizzo del marsala nella preparazione di cocktail, per dimostrare a tutti, operatori e consumatori, che la nuova era del marsala è appena iniziata”.*

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 un cocktail originale e sorprendente, fortemente radicato 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).

E proprio in considerazione del grande successo riscosso dai cinque cocktail, Pellegrino ha deciso di programmare per l'autunno una serie di mixology class, guidate da Gianluca Di Giorgio, che partendo dalla Sicilia toccheranno diverse città italiane per diffondere e promuovere l'utilizzo del vino marsala nell'arte della miscelazione. Primi incontri previsti a Castelfranco Veneto il 1 ottobre presso Ferro Distribuzione, a Modica il 16 ottobre presso la scuola per barman Area3 e a Rapallo il 22 ottobre presso l'Excelsior Palace Hotel\*\*\*\*L.