



*a new look?*

**HAVE AVERNA...**

**Alla scoperta delle nuove tendenze del bartending e dei cocktail più innovativi!**

*Si è disputata nella splendida cornice di Taormina la fase finale della competition Aversa iniziata negli States ad aprile.*

Milano, 17 settembre 2008 – Nella splendida cornice di Taormina, si è tenuta la fase finale della competizione *Have Aversa Contest* che, dopo le tappe di San Francisco, New York e Miami, è approdata nell'assolata Sicilia per designare il miglior mixologist e le nuove tendenze del bartending che anticiperanno le ricette dei cocktail più innovativi.

Tra i giudici due importanti figure di spicco nell'ambiente americano: Duggan McDonnells, miglior mixologist 2007, e Tad Carducci, esperto mixologist. Questi hanno valutato l'originalità dei 4 finalisti che si sono sfidati a colpi di shaker. Base principale per i cocktail, ovviamente **Amaro Aversa!**

Sono loro che hanno designato il vincitore: **Don Lee**, con il suo "*La cola nostra*", a base di Amaro Aversa, rum invecchiato, succo di lime, sciroppo di zucchero, Pimento Dram (un liquore giamaicano), prosecco, 1 spicchio di lime e ghiaccio. Don Lee, newyorkese d'adozione, ingegnere di professione e fotografo per diletto, coltiva la sua passione per il food & beverage come direttore di PDT.

L'**Aversa** si fa promotrice di una nuova tendenza spingendo la figura del Mixologist verso l'utilizzo dello storico Amaro come base per i cocktail. **Amaro Aversa** è uno degli amari italiani più famoso al mondo, nella sua categoria, raggiunge una versatilità straordinaria ed è davvero unico per la sua "mix-abilità". Grazie a questa sua caratteristica, si fa bandiera di una nuova cultura del long drink che è venuta a delinearsi parallelamente a un nuovo approccio alla vita quotidiana. Un lifestyle ricercato da coloro che, sempre attenti alle tradizioni, desiderano anche rinnovarle quotidianamente, vivendo esperienze originali, emozionanti e polisensoriali. È la dimensione del "Gusto pieno della vita" - da sempre filosofia e claim del mondo Aversa – nella quale l'individuo, in ogni momento della giornata, sente il bisogno di ritrovare preziosi e irrinunciabili momenti di appagamento, svago, intrattenimento. Ricerca quindi una fruizione simultanea dei molteplici piaceri che la vita gli offre: cibo, musica, arte, design, moda, convivialità, amicizia e passioni diventano tutti momenti da mixare con le abituali attività della giornata.

Anche il mondo del beverage, in accordo a questo nuovo mood, si rinnova introducendo la figura del mixologist: un barman professionista e specialista dello show che, con occhio attento alle nuove tendenze e sempre proiettato al futuro, funge da catalizzatore mettendo a loro agio i suoi clienti, coccolandoli, rendendoli partecipi e creando dei cocktail in base ai gusti e ai sapori che i clienti stessi preferiscono. In molti locale è diventato un elemento essenziale per soddisfare a pieno i gusti dei clienti.

La figura del Mixologist è nata alcuni anni fa. Si definisce Mixologist colui che crea nuovi sapori sperimentando accostamenti dettati da curiosità, esperienza e da un palato raffinato. La conoscenza di sapori diversi dà la possibilità di creare cocktail mai assaggiati prima, perché dettati dai propri gusti. Il Mixologist ha la sensibilità di unire ingredienti creando cocktail di prima categoria e facendo scoprire sapori sconosciuti.

Per informazioni alla stampa:

Roberta dal Verme

r.dalverme@cantierecomunicazione.com

Cantiere di Comunicazione

Tel 02.87383180