



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<https://www.closeup-archivio.it/nuovo-articolo,14876>

DRINK: a Vicenza il 24 febbraio giornata dedicata al VII Hills Italian Dry Gin

- NEWS -



Date de mise en ligne : sabato 22 febbraio 2020

Close-Up.it - storie della visione

Vicenza al centro del buon bere di qualità, **lunedì 24 febbraio**, grazie al barman e giramondo romano [Federico Leone](#), global brand ambassador del [VII Hills Italian Dry Gin](#). Un viaggio per parlare del Bel Paese, delle nostre tradizioni, abitudini e passioni, che nel 2014 si trasformano in un coraggioso progetto: riportare nella nostra cultura il Gin, con un sapore tutto italiano.

Alle ore 15:00 Leone terrà una masterclass a ingresso gratuito - fino a esaurimento posti - alla corte di Giacomo Diamante, presso il cocktail bar **ENJOY! Artigiani del Bere**, in via Carlo Cattaneo, 19 (per informazioni: 3462600559), per il racconto, nella forma del case-history, dell'eccellenza del gin italiano VII Hills, distribuito da [Pallini](#) e ispirato fin dal nome dalla città di Roma e dai suoi Sette Colli. **Federico Leone**, che si divide tra Roma, Rio De Janeiro e Formentera, dopo diciotto anni passati dietro il bancone del bar, presenterà due ospiti d'eccezione, due barman che hanno dettato le nuove regole del bere di qualità a Napoli, diventando punti di riferimento assoluti delle serate nel capoluogo campano. Con **Carmine Angelone** de *La Fesseria* e con **Riccardo Russo** del *DopoTeatro - Intrattenimento e Miscela*, si racconterà l'Italia in un bicchiere, il rapporto dei due bar con il **VII Hills Gin**, il suo utilizzo nelle proprie drink list e il sempre crescente successo di questo gin dai sapori romani nella miscelazione. Si tratteranno, nello specifico, le composizioni del gin in questione, le botaniche utilizzate, la storia del gin italiano e le tradizioni del *made in Italy*. Si farà il punto sull'etica, estetica e modalità della convivialità moderna, del momento dell'aperitivo, delle eccellenze italiane. Un evento che fa parte del **VII Hills Tour**, che dal gennaio scorso ha già toccato città come Pescara e Genova e che prossimamente vedrà protagoniste, tra le altre, Milano (26 febbraio al *The Botanical Club*), Bologna (in marzo al *Bamboo*) e Roma (6 marzo alla *Latteria Garbatella*).

Quindi, a partire dalle ore 18:00, sempre presso **ENJOY!**, una grande serata dedicata alla miscelazione e al bere made in Italy, con i drink dei tre barman ospiti che in veste di special guest proporranno **cocktail a base VII Hills Gin**, dai classici alle rivisitazioni, alle invenzioni stesse del bartender romano e dei due partenopei. Al costo di 8 euro a drink, ecco i sette cocktail che saranno proposti durante la serata: **Salad Fizz** (VII Hills Italian Dry Gin, Salt Celery Cordial, succo di limone, **Sirene Bitter** Mediterraneo e soda), **Janara** (VII Hills Italian Dry Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, Liquore Strega, basilico e Peychaud bitter), **Faccia Gialla** (VII Hills Italian Dry Gin, succo di limone, miele e Chartreuse giallo), [Malèna \[QUI il drink raccontato da Close-Up, ispirato all'omonimo film di Giuseppe Tornatore\]](#) (VII Hills Italian Dry Gin, mandorla, lime, cetriolo e angostura), **Italian Negroni** (VII Hills Italian Dry Gin, Italian Bitter, Vermouth rosso italiano, bitter d'arancia), **Caffè Corretto** (VII Hills Italian Dry Gin, caffè espresso, liquore al caffè, zucchero e Mistrà Pallini) e **VII Tonic** (VII Hills Italian Dry Gin, Schweppes Tonic e Celery Bitter).

Ufficio Stampa VII Hills Italian Dry Gin per I Maestri del Cocktail

Carlo Dutto

cell. 348 0646089

carlodutto@hotmail.it

#carloduttopress

[@viihillsgin](#)