



BONAVENTURA
MASCHIO

BONAVENTURA MASCHIO PROTAGONISTA A IDENTITÀ MILANO 2021
Tutti i giorni, dal 25 al 27 settembre, presso lo spazio espositivo della
Distilleria sarà possibile degustare gli iconici distillati d'uva Prime Uve, i
due Amari Bonaventura e il nuovissimo Tiramisù di Casa

La **Distilleria Bonaventura Maschio** torna protagonista a **Identità Milano 2021**, il Congresso Internazionale di Cucina, Pasticceria e Servizio di Sala che quest'anno giunge alla sua sedicesima edizione affrontando un tema di urgente attualità: "Costruire un nuovo futuro: il lavoro".

La storica azienda di Gaiarine, punto di riferimento nel mondo della distillazione da 5 generazioni, è da sempre impegnata nell'**attività di ricerca e innovazione**, dando impulso allo sviluppo della cultura della distillazione italiana nel mondo.

Un impegno testimoniato dalla ricercata selezione di prodotti che spazia dai distillati d'uva ai liquori e agli amari, che saranno i **protagonisti delle attività** presso lo spazio espositivo di Bonaventura Maschio a Identità Milano 2021. Tutti i giorni sarà possibile **apprezzare i prodotti della distilleria** attraverso **degustazioni guidate da Anna e Andrea Maschio**, 5° generazione della famiglia, impegnati nello sviluppo di nuovi orizzonti per l'azienda. Uno speciale focus sarà dedicato agli ultimi nati in casa Bonaventura Maschio: l'Amaro Bonaventura Erbe e Fiori, l'Amaro Bonaventura Erbe e Spezie e il Tiramisù di Casa.

Omaggio della distilleria al fondatore, i due Amari rivisitano le antiche ricette attraverso l'esperienza di cinque generazioni di distillatori. **Amaro Bonaventura Erbe e Fiori**, ispirato all'amaro che l'azienda già produceva a metà del secolo scorso, è caratterizzato da **armonia, freschezza e un'esplosione di note floreali**. All'assaggio i sentori della vigna, espressi da **Prime Uve Bianche**, l'acquavite d'uva prodotta a partire dalla delicata lavorazione di acini interi, lasciano spazio alle note profumate di geranio, legno di rosa, fiori di tiglio e fiordaliso; a queste si accompagnano quelle amaricanti dell'ortica e del trifoglio fibrino e quelle rinfrescanti dell'arancia e del cedro. Rappresenta l'ideale **conclusione di un pasto leggero**, caratterizzato da cotture lievi e accostamenti di sapore delicati.



BONAVENTURA MASCHIO

Amaro Bonaventura Erbe e Spezie, la cui ricetta rievoca i fasti della Venezia dei mercanti, è caratterizzato dal timbro inconfondibile di **Prime Uve Nere**, acquavite d'uva invecchiata in barrique di rovere, e dalle **note speziate di cannella, noce moscata, fava tonka e vaniglia**, unite alla parte amaricante di genziana, china, salvia sclarea e arancio amaro e impreziosite dalle note balsamiche del finocchio e del carvi, il cumino dei prati. Per la sua capacità di evocare mondi esotici e lontani, risulta perfetto come **after dinner** dopo la degustazione di piatti strutturati e complessi.

Tiramisù di Casa è una **golosa novità** che omaggia uno dei dolci più amati della tradizione italiana, con le sue **note tostate di cacao e caffè** che sposano quelle dolci di vaniglia e crema. Con il suo **gusto vellutato e appagante**, questo liquore racchiude in un bicchiere il sapore pieno e inconfondibile del tiramisù. Perfetta conclusione di ogni pasto, può essere gustato a temperatura ambiente o fresco con una spolverata di cacao amaro.

In occasione di Identità Milano 2021, Bonaventura Maschio sarà fra i **partner di Identità Cocktail**, la sezione interamente dedicata al rapporto sempre più interessante tra mondo della ristorazione e del bere miscelato.

Due gli appuntamenti in programma:

- **Sabato 25 settembre**, alle ore **15,50**, **Mattia Pastori**, mixologist fondatore di *Nonsolococktails*, realtà di consulenza, formazione ed eventi nel mondo dell'ospitalità e del beverage, proporrà una personale interpretazione di cocktail di fama internazionale utilizzando i distillati tutti italiani di Bonaventura Maschio.
- **Lunedì 27 settembre**, alle ore **16,00**, protagonisti della masterclass saranno **Marcello Trentini e Cinzia Molinatto**, rispettivamente chef patron e barlady del ristorante stellato *Magorabin* a Torino, che ha fatto del rapporto tra cibo e cocktail un suo caposaldo.

Gli appuntamenti nell'ambito di Identità Cocktail confermano il **costante impegno** della Distilleria Bonaventura Maschio nella **promozione del dialogo tra i professionisti del mondo della mixology e la grande cucina d'autore**, definendo ciò che ormai non è più un trend ma una consolidata realtà apprezzata dal pubblico.



BONAVENTURA MASCHIO

BONAVENTURA MASCHIO

Una grande famiglia, una grande passione condivisa da cinque generazioni che trova nella qualità e nella ricerca valori essenziali e autentici. È grazie all'emozione, costante irrinunciabile nella tradizione di Bonaventura Maschio, che è nata la linea Prime Uve, fiore all'occhiello dell'azienda nonché riflesso di una nuova frontiera. Prime Uve è la linea di distillati d'uva nata da pregiate uve giunte a perfetta maturazione e lavorate nella loro interezza (sia la polpa, sia la buccia delle uve migliori).

Un metodo antico, invece, ed il perfetto equilibrio di vinacce diverse, portano alla nascita della Grappa 903, grande classico tra i prodotti dell'azienda, che evoca il carattere deciso del suo fondatore ed esprime l'indissolubile legame con la tradizione.

L'azienda continua ad evolversi aprendosi anche al mondo della miscelazione con prodotti propri come i due gin, Barmaster e Gin Puro, i brandy Gentlemate, l'Amaro Bonaventura e con distillati di importazione come il ron Botran e la tequila Casa San Matias.

UFFICIO STAMPA | MAGENTAbureau

Elisa Zanotti | 347 2441081 | elisa.zanotti@magentabureau.it