

BONAVENTURA MASCHIO TRA I PARTNER UFFICIALI DI IDENTITA' MILANO 2022

La storica distilleria trevigiana sarà presente tutti i giorni, dal 21 al 23 aprile, nello spazio espositivo di MiCo, dove sarà possibile degustare i prodotti più amati dell'azienda, tra cui i pregiati distillati d'uva Prime Uve, gli Amari Bonaventura e il liquore dolce Tiramisù di Casa

La Distilleria Bonaventura Maschio torna protagonista a Identità Milano 2022, il Congresso Internazionale di cucina, pasticceria e servizio di sala arrivato alla 17^a edizione e che quest'anno tratterà un tema molto sentito e di estrema attualità: "Il futuro è oggi".

L'azienda, ormai giunta alla quinta generazione, è da sempre impegnata nell'attività di ricerca e sperimentazione, complice la naturale propensione della famiglia Maschio all'innovazione, al superamento dei limiti e la volontà di aprire la strada a scenari sempre nuovi.

Volontà che ha portato, nel corso del tempo, alla creazione di una ricercata gamma di prodotti che spazia dalla grappa ai distillati d'uva, dagli amari ai liquori dolci, protagonisti indiscutibili delle attività presso lo stand di Bonaventura Maschio.

Tutti i giorni sarà infatti possibile recarsi allo spazio espositivo e scoprire i prodotti più amati della distilleria attraverso esclusive degustazioni guidate da Anna e Andrea Maschio, rappresentanti della 5^a generazione della famiglia. Ma non è finita qui: allo stand di Non Solo Cocktails, infatti, potrete assaggiare alcuni distillati e liquori in una veste diversa, miscelati in deliziosi cocktails preparati per l'occasione da Mattia Pastori, mixologist ed esperto consulente nel mondo dell'ospitalità e del beverage.

La distilleria sarà inoltre tra i partner di Identità Cocktail, rubrica interamente dedicata al rapporto, sempre più intimo ed interessante, tra il mondo della ristorazione e quello della mixology.

Due le masterclass firmate Bonaventura Maschio:

- Venerdì 22 aprile, alle ore 10:45, Riccardo Gaspari, chef patron del ristorante stellato SanBrite di Cortina e Domenico Carella, consulente e fondatore del cocktail bar Carico di Milano, creeranno un inedito pairing con i prodotti Bonaventura Maschio in cui il piatto e il cocktail parleranno un linguaggio comune.
- Sabato 23 aprile, alle ore 12:00 sarà la volta di Andrea Arcaini che, grazie alla sua abilità e all'esperienza maturata al Rita's Tiki Bar, ci proporrà due diversi drink che verranno abbinati a esotici finger food sapientemente preparati dalla brigata del Rita's Tiki.

Entrambi gli appuntamenti testimoniano il costante impegno della Distilleria Bonaventura Maschio nella promozione del dialogo tra i professionisti della mixology e quelli della cucina d'autore. I due mondi infatti, appaiono ormai profondamente collegati e capaci di trovare ispirazione l'uno nell'altro.