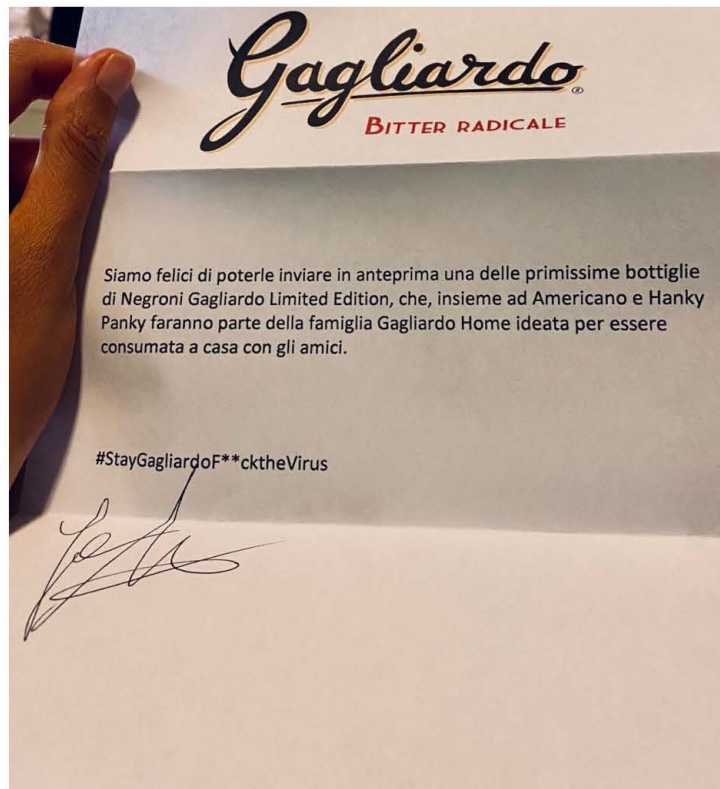




Americano, Negroni e Hanky Panky: i nuovi aperitivi “ready to drink” con bitter Gagliardo



È il migliore del mondo e si definisce “radicale”: premiato a Londra nel 2019 ai World Liqueur Awards, il bitter Gagliardo è ora disponibile per i nuovi aperitivi “ready to drink” Americano, Negroni e Hanky Panky, ideati dal brand vicentino Gagliardo Bitters per ristoranti e bar desiderosi di ampliare con qualità i loro pacchetti delivery, ma anche per appassionati clienti finali. Come me, che scrivo davanti alla bottiglia di Negroni, che ho ricevuto in omaggio da Marco Schiavo, padre del brand e discendente della storica famiglia fondatrice della Distilleria Schiavo di Costabissara, nel vicentino.



Insomma, dopo un secolo e passa di storia straordinaria e vincente (dal lontano 1887, anno d'origine), il bitter Gagliardo si trasforma: fino ad ora prodotto esclusivo per i migliori bartender, grazie a una nuova linea di drink artigianali a edizione limitata pensata per l'estate si rende accessibile al grande pubblico sotto forma di aperitivo e dopocena pronti da bere.

Bar e ristoranti potranno da oggi ampliare la loro proposta delivery con un aperitivo di qualità "ready to drink" di facile distribuzione grazie al rispetto dei requisiti che ne permettono il consumo all'esterno, come la fascetta di accisa e l'etichettatura a norma di legge.

"L'idea - spiega Marco Schiavo - è quella di rendere più accessibile e facilmente acquistabile il nostro prodotto, che fino ad ora è stato esclusiva di bartender ed esperti del settore. Con la nuova linea di miscelati vogliamo semplificare il lavoro di bar e ristoranti che da oggi potranno aggiungere alla loro selezione prodotti di qualità già pronti da bere".

Ma come nascono questi drink?

Realizzati artigianalmente in distilleria utilizzando eccellente materia prima, rigorosamente made in Italy, i nuovi miscelati sono proposti in bottiglie di vetro da 70cl e si propongono come soluzione ideale per luoghi all'aperto sprovvisti di cocktail bar.



"Abbiamo volutamente scelto di utilizzare bottiglie in vetro non monoporzione - prosegue Schiavo - per essere coerenti con la nostra idea di realizzare prodotti che rispettino i principi di sostenibilità ambientale. Anche un cliente finale, appassionato di bere miscelato, può scegliere i nostri drink, per una serata in compagnia di amici o per una festa".

Oltre al bitter Gagliardo, in questa nuova linea di craft drink viene usato un Vermut rosso piemontese IGT, prodotto da una storica azienda che prepara soltanto piccole infusioni in botti: classiche erbe, come alloro, assenzio e cannella. E un London Dry Gin italiano dalle botaniche particolari, con una nota aromatica al pompelmo ottenuta per distillazione e non per infusione.

L'Americano, infatti, è realizzato con bitter Gagliardo e Vermut, il Negroni con bitter Gagliardo, Vermut e Gin, mentre il cocktail ideato nel 1929 al Savoy di Londra da Ada Coleman, che prende il nome di Hanky Panky, è composto da fernet Gagliardo, Vermut e Gin.



Ad accompagnare l'elevata qualità della nuova linea Gagliardo Bitters un'etichetta ideata e realizzata da Alessandro Pessoli, artista italiano attivo a Los Angeles. Il logo del brand, rivisitato per l'occasione, è impreziosito dall'immagine di un pugno che rappresenta la forza di Gagliardo, intesa sia come intensità di gusto che come tenacia e costanza nel proporre prodotti sempre al passo con i tempi.



La storia della Distilleria Schiavo – Costabissara (VI) – e del bitter Gagliardo...

Ha origini molto antiche quando Domenico Schiavo, di professione mediatore di terreni, distilla a domicilio con un alambicco mobile, trainato da cavalli. Ed è a lui infatti che si attribuisce la costruzione del primo impianto di distillazione fisso nel sottoportico di casa dando vita poi, nel 1887, alla Distilleria Schiavo di Costabissara, che per cinque generazioni ha lavorato ininterrottamente arrivando ai nostri giorni. Utilizzando ancora l'antico sistema discontinuo in alambicchi di rame, con vapore a bassa pressione, la Distilleria Schiavo è in grado di produrre una grappa di nicchia di altissima qualità, che si posiziona nel mercato dell'alta ristorazione e delle enoteche storiche d'Italia. La distilleria, oggi come ieri, impiega di norma un'ora e mezza per distillare 700 Kg. di vinacce (una cotta), ottenendo all'incirca 30 litri di grappa a tutto grado: lentezza e cura nel processo di distillazione permettono di ottenere il massimo dal punto di vista qualitativo.

L'attuale generazione è quella di Marco Schiavo che, non solo apre ai mercati europei e mondiali con nuove strategie di marketing e distribuzione, ma crea anche il nuovo brand Gagliardo Bitters indirizzato al mondo della miscelazione.

Quattro prodotti: Bitter Radicale, Bitter Radicale Extra, Fernet Radicale, Triple Sec Radicale. Il claim Radicale, abbinato al nome dei prodotti, è un doppio richiamo sia alla scelta di creare liquori senza compromessi, a basso contenuto di zucchero, che alla caratteristica di essere ottenuti da infusioni naturali.

Share: [f](#) [t](#) [in](#) [t](#) [p](#)