

GAJARDO BITTER: INNOVAZIONE E MODERNITÀ.

Scopri di più su il Bitter Radicale della Distilleria
Schiavo.



Cosmin Meresanu
April 19, 2021



L'attuale proprietario, Marco Schiavo, distillatore da 5 generazioni, si avvicina al mondo Mixology per scherzo. Grande bevitore, tramite un amico di infanzia, Carlo gestore un locale vicentino, raccoglie la sfida di creare un prodotto Premium per soddisfare la richiesta di prodotti diversi ricercati da barman che vogliono qualcosa in più rispetto al tradizionale prodotto industriale e da GDO.

Ecco che in laboratorio dopo varie prove di infusione più o meno lunghe mette a punto 4 primi Bitter a basso contenuto di zucchero. Nel frattempo conosce Giacomo, barman di indiscutibile storia e preparazione che lo aiuta nella miscelazione delle prove (4 Milano-Torino con 4 vermouth diversi, ogni mattina alle 9:30 per 3 gg alla settimana, dove ad ogni prova vengono modificate intensità, infusioni, più o meno componenti di erbe, spezie, agrumi e zucchero).

Dopo 8 mesi la messa a punto della ricetta che dovrà uscire nel 2014. Il nome non arriva, e ci si affida a Vito, amico che a Vicenza gestisce una pizzeria gourmet di successo, il quale rinomina le sue pizze con nomi significativi e di concetto.

Nel 2014 il prodotto viene ufficialmente presentato, nel favoloso giardino del Bvlgari Hotel di Milano. "Un successo ma anche no nel senso che la ricetta è veramente troppo futurista per il pubblico che la snobba un pò."

Si decide allora di ingentilire la ricetta e farla più morbida visto che il consumatore di Milano-Torino e Americano beve dolce.

La Campari ha gestito e trasformato un Bitter a suo piacimento e spostato la lancetta del gusto sul dolce per favore il consumo di Spritz che sta spopolando in Italia.

Per scoprire di più su Gajardo Bitter:

<https://www.gajardobitter.com>

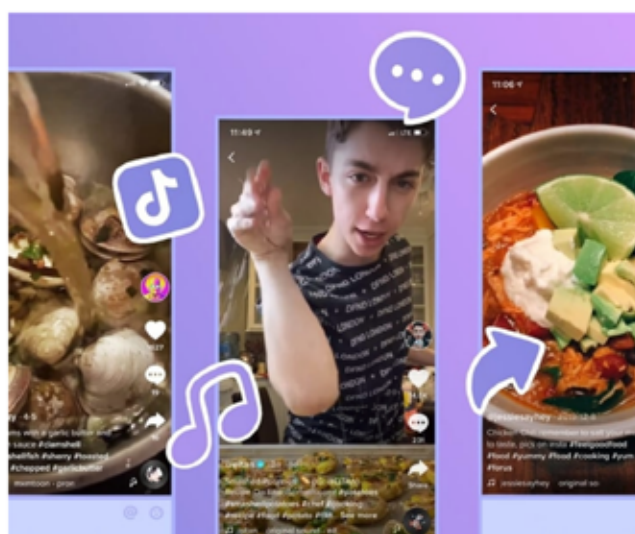
https://www.instagram.com/gajardo_bitter_radicale/



• Food — 10.3.21

LA CUCINA DELLE 'STELLE': UN FOOD PIÙ STREET E PIÙ SMART.

Come la "bistronomia" si è sempre più evoluta negli anni.



• Marketing — 17.3.21

IN CUCINA CON TIKTOK: COME L'APP HA AIUTATO GLI CHEF IN TEMPI DI COVID.

In un anno di chiusure continue per il settore della ristorazione, incertezze e crisi, a vincere è stato chi è riuscito a reinventarsi e ad avvicinarsi ai clienti attraverso la comunicazione social.

Menu

Home
Chi Siamo
Progetti
Servizi
Blog
Contatti
Privacy Policy

Contatti

Mamma Mia
part of Oversea Studio
Via Roma Sinistra, 1A
30016 - Jesolo (VE)
P.IVA 0249340344
T. +39 346 3586182
E. info@mammamiastudio.it

ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER PER AGGIORNAMENTI SUL SETTORE FOOD & BEVERAGE.

Inirizzo Mail

ISCRIVITI

Per maggiori informazioni riguardo all'utilizzo dei dati, ti invitiamo a leggere la nostra Privacy Policy.