



Siamo online da
4435 giorni 11 ore 2 minuti

Home | Archivio | [La novità](#)

09 APR **Apri, versa e gusta: da Fud i nuovi cocktail pronti da bere: "Il drink non sarà più lo stesso"**

on 09 Aprile 2019. Pubblicato in [Archivio articoli dal 05/04/2011](#) - [La novità](#)



(Domenico Cosentino e Andrea Graziano)

Rompere le regole e sorprendere, sempre. Questo il mantra di Fud Off, il tapas restaurant e cocktail bar di Catania che dal 2016 firma esperienze gastronomiche curiose ed intriganti accompagnati da un'atmosfera informale e drink ricercati, che da oggi si possono gustare anche nella loro comoda versione ready to drink.

In un innovativo packaging quadrato e perfettamente miscelati i cocktail pronti da bere sono stati realizzati grazie alla preziosa collaborazione di Nio, la giovane azienda milanese che punta a stravolgere le abitudini di consumo degli alcolici rendendo facilmente accessibili cocktail già mixati. "Tutti noi siamo abituati a bere un buon Negroni o un perfetto Cosmopolitan esclusivamente in un cocktail bar - racconta Alessandro Palmarin co-founder di Nio - perchè prepararsi da soli un cocktail è complesso e richiede competenze, oltre al fatto di dover avere con se tutti gli ingredienti necessari. Nio nasce con l'obiettivo di voler garantire la migliore esperienza di degustazione di un cocktail al di fuori di un cocktail bar: i drink sono già miscelati e custoditi in uno speciale pack di design, creati da noi con spirits provenienti dai migliori produttori secondo le ricette di Patrick Pistolessi, mixologist di fama internazionale. In questo modo basta avere un bicchiere pieno di ghiaccio, agitare la busta, versare il contenuto e ognuno può bersi il suo cocktail preferito".

Oltre ai cocktail internazionali come Negroni, Margarita, Cosmopolitan, Vodka Sour e Manhattan dall'incontro con Amaro Amara, l'azienda siciliana che ha fatto delle essenze di arancia amara il suo punto di forza per vincere il mercato degli amari, nascono dei drink che esprimono tutti i profumi dell'isola e le sue iconiche note agrumate. Milano-Torino-Catania, Rosso di Sera e Amara Mia sono ideati dal resident bartender di Fud Off Domenico Cosentino per esaltare le note dell'amaro siciliano, e sono perfetti per sorseggiare un assaggio di Sicilia ovunque ci si trovi. "Siamo stati davvero molto felici di prendere parte a questo progetto - commenta Edoardo Strano, founder di Amaro Amara - ci è piaciuta subito l'idea di presentare la Sicilia del bere miscelato in una veste diversa, più innovativa e contemporanea."

La collezione di cocktail ready to drink firmata Fud Off sarà presentata a Milano durante la Design Week, all'interno degli allestimenti pensati da Nio nei tre district più emblematici della manifestazione: Tortona, Brera e Isola oltre che da Fud Bottega Sicula Milano, in via Casale 8, sui Navigli. I cocktail saranno inoltre disponibili presso i ristoranti Fud Bottega Sicula di Catania e Palermo e da Fud Off a Catania.

C.d.G.

FLASH NEWS

Lunedì, 08 Apr 2019
Innovazione e sostenibilità, inaugurata la nuova Cantina Bolzano

GLI APPUNTAMENTI

Giovedì, 09 Mag 2019
Vini rosati e capesante: torna alla Bottigliera del Massimo "Palermo & le strade del vino"

• [Altri articoli...](#)

