



Per godere dello Spritz Day, il prossimo 1° agosto, si gusta a base di ITALICUS Rosolio di Bergamotto

Redazione · 18 Luglio 2024



In estate, nel periodo più spensierato da trascorrere con i propri amici, ogni giorno è il momento giusto per un aperitivo in compagnia. Quale occasione migliore allora dello **Spritz Day**, il prossimo 1° agosto, per gustare una rivisitazione semplice e contemporanea di uno dei più classici e amati drink italiani? **ITALICUS Rosolio di Bergamotto per questi eventi** propone infatti l'**ITALICUS Spritz**: equilibrato **connubio tra Prosecco e aperitivo con note agrumate di bergamotto**, una variante fresca, moderna e aromatica.

Il valore della condivisione nel rito dell'aperitivo

Il concetto di connubio, come quello di unione, sono la quintessenza di **ITALICUS**. Elisir ispirato all'antica ricetta del Rosolio di Torino, categoria liquoristica ormai quasi dimenticata, questo liquore racchiude in sé tutta la forza e la bellezza dei territori da cui provengono i migliori ingredienti italiani con cui è realizzato. Il **cedro di Sicilia** si sposa infatti con l'inconfondibile aroma floreale e agrumato del **bergamotto di Calabria** che, coltivato sulla costa Ionica a est di Reggio Calabria, è ricco di oli essenziali. Un vero e proprio "orso d'Italia" che conduce in un tour

di sapori e di profumi attraverso le diverse regioni italiane, con lo stile che da sempre lo contraddistingue nella forma della **bottiglia** dalla tonalità cromatica acquamarina. Combinando storia, innovazione e design italiani, ITALICUS racconta così quanto in passato il Rosolio fosse **il simbolo dell'aperitivo**, della convivialità e dell'ospitalità.

ITALICUS Spritz, la rivisitazione contemporanea tra gusto e glamour

Ideale anche in purezza, ITALICUS è capace di esaltare il sapore e il profumo dei cocktail. Le note agrumate e floreali, unite alle bollicine del Prosecco e accompagnate da qualche cubetto di ghiaccio e tre olive verdi, rendono l'ITALICUS Spritz un drink perfetto per un aperitivo dallo stile glamour.

Come si prepara

Ingredienti: 1 parte di ITALICUS Rosolio di bergamotto, 2 parti di Prosecco e 3 olive verdi come decorazione.

Preparazione: riempire un bicchiere da vino con ghiaccio, aggiungere ITALICUS e versare il Prosecco, guarnire con le olive infilate come perle in un bastoncino.

Giro d'ITALICUS: i cocktail bar più trendy in Italia dove gustare l'ITALICUS Spritz

Da nord a sud, dal centro alle isole, l'ITALICUS Spritz è un drink che nel tempo ha conquistato un posto di prim'ordine nelle diverse drink list di alcuni dei cocktail bar più fashion dello Stivale. Ecco l'elenco dei cocktail bar dove gustarlo nelle calde sere d'estate:

- Como: Hilton LAKE Como – [Via Borgo Vico, 241, Como](#);
- Milano: DAV Milano – Torre Allianz, Piazza Tre Torri, 3, Milano;
- Desenzano: FAM, Via Zamboni, 5, Desenzano del Garda (BS)
- Porto Recanati: Autentico – C.so Giacomo Matteotti, 24, Porto Recanati (MC);
- Roma: La Terrazza dell'hotel The Hoxton – Largo Benedetto Marcello, 220, Roma;
- Roma: Veleno Cocktail Bar, Luciano Cucina Italiana – [za del Teatro di Pompeo, 18, Roma](#);
- Trani: Rooftop Ognissanti – Via Banchina Al Porto, 8/6, Trani (BT);
- Savelletri: Borgo Egnazia – Strada Comunale Egnazia, s.n.c. Savelletri (BR);
- Belvedere Marittimo: Malì Beach Club – Via Lungomare, s.n.c. Belvedere Marittimo (CS);
- San Lucido: Gafiubar – Via Vittorio Emanuele, 3, San Lucido (CS)
- Lamezia Terme: Officine 109 – [Via Pasquale Cerra, 5, Lamezia Terme \(CZ\)](#);
- Badolato: Maja Beach club – [Via Aquilia, s.n.c. Badolato Marina \(CZ\)](#);
- Isola di Vulcano: Therasia Resort Sea & Spa, Vulcanello (ME)
- Palermo: A'cala – Via Cala, s.n.c. Palermo;
- Catania: Circus Cocktail bar – Via Sant'Elena, 13/15, Catania;
- Ortigia: Cortile Verga – Via della Maestranza, 33, Siracusa.
- **A proposito di ITALICUS®** – Il Rosolio di bergamotto ITALICUS® è stato creato da Giuseppe Gallo, che ha saputo riportare in auge l'antica categoria del Rosolio, ormai quasi dimenticata. Arricchito da note di bergamotto calabrese, ITALICUS® è realizzato utilizzando i migliori ingredienti italiani per ricreare un vero e proprio “orso d'Italia”. Il design sorprendente della bottiglia, capolavoro di Stranger & Stranger, incarna la storia e il patrimonio italiani e racconta come il Rosolio in passato fosse il simbolo del tradizionale momento dell'aperitivo. Lanciato il 1° settembre 2016, ITALICUS® è uno degli aperitivi più premiati a livello globale. Grazie alla sua unicità, ITALICUS® è già stato protagonista indiscusso di numerosi cocktails: dalla creatività e

dall'esperienza dei migliori bartender del mondo sono nati alcuni abbinamenti caratteristici di ITALICUS®, che hanno portato nei locali più di tendenza l'**ITALICUS SPRITZ**, realizzato con ITALICUS® e Prosecco o Champagne; l'**IPALICUS**, che nasce dall'abbinamento del rosolio con la birra IPA; e il **NEGRONI BIANCO**, dove London Dry Gin e Dry Vermouth si amalgamano perfettamente alle note aromatiche del bergamotto. Una versione nuova di gustare lo Spritz **ITALICUS CUP** un cocktail facile e veloce da preparare anche a casa, da servire come aperitivo. Con il suo gusto fresco e con le delicate note agrumate del pompelmo rosa, ITALICUS e soda al pompelmo, crea il connubio perfetto che richiama la leggerezza e la spensieratezza estiva.

ITALICUS® Rosolio di Bergamotto ha ricevuto il premio come Best New Spirit 2017 al prestigioso Tales of the Cocktail Spirited Awards e, negli anni dal 2023 al 2019, è stato eletto tra i primi marchi di liquori di tendenza da Drinks International.

Ulteriori riconoscimenti includono: Medaglia d'oro nel 2018, 2019 – Women's Wine and spirits awards; Miglior nuovo spirit europeo – Mixology Awards 2017 a Berlino; miglior prodotto – FIBAR 2017; Medaglia d'oro – Packaging awards 2017; Contemporary Awards TROPHY – International Wine & Spirits Competition; Packaging Trophy – Harpers Design 2017; Medaglia d'oro – San Francisco World Spirits Competition 2017; Platinum Best of Luxury – Pentawards 2017; Medaglia d'oro per l'Aperitivo italiano dell'anno – New York International Spirits Competition 2016; Miglior nuovo prodotto – Bar Awards 2016; Certificato di qualità ECCEZIONALE – Difford's Guide 2016. L'Ampolla d'Oro assegnata dalla Guida Spirito Autoctono 2022.

A proposito di Giuseppe Gallo – L'idea di creare e lanciare ITALICUS® è di Giuseppe Gallo, una delle figure più autorevoli e rispettate dell'industria del bere miscelato. Rinomato a livello internazionale e riconosciuto per le sue capacità di mixologist, ora Gallo dedica il suo tempo all'educazione e allo sviluppo del marchio all'interno del commercio attraverso ITALSPIRITS. La passione per il patrimonio della cultura del bere italiano lo ha portato a realizzare un sogno: riscoprire la categoria del Rosolio come aperitivo lanciando ITALICUS®. Oggi Giuseppe Gallo è CEO e fondatore di ITALICUS (dopo la partnership annunciata ad aprile con il gruppo Pernod Ricard).

ART OF ITALICUS – *ART OF ITALICUS® APERITIVO CHALLENGE* è la competizione ideata da ITALICUS Rosolio di Bergamotto nel 2018 per eleggere il migliore aperitivo ispirato all'arte tra quelli creati dai bartender di tutta Europa. Il contest ha lo scopo di celebrare il cocktail come forma d'arte liquida, esaltandone aromi e profumi.

Con l'obiettivo di innovare la tradizione dell'aperitivo, incoraggiando lo sviluppo di una forma d'arte tanto inconsueta quanto contemporanea, *ART OF ITALICUS® APERITIVO CHALLENGE* permette a bartender professionisti, e non, di essere eletti a veri e propri artisti del cocktail e dell'aperitivo, creando nuovi abbinamenti freschi e creativi e realizzando in forma liquida la loro idea di arte. Il vincitore dell'Aperitivo Challenge nel 2018 è Johan Evers, dalle Svezia con il suo aperitivo cocktail Bergamia, ispirato all'unione artistica perfetta degli ingredienti, oggi proprietario di ABC Gemma. Celia Bugallo, spagnola bartender al Kwānt bar di Londra, è stata incoronata ITALICUS Bar Artist nel 2019 con The Three of US, un cocktail ispirato dall'arte del flamenco. Nel 2020, la terza edizione del contest dedicato ai bartender è stata supportata a livello digitale con un'edizione GLOCAL, con l'obiettivo di connettere le comunità locali attraverso i canali globali del brand.

Nel 2022 è stata nominata ITALICUS Bar Artist of the Year Nathalie Wenko. Nel 2020, viene lanciata l'*ART OF ITALICUS® CREATIVE TALENT*, in collaborazione con *Moniker Art Fair*, un contest ideato per ispirare e supportare artisti emergenti con la creazione di un'opera d'Arte creata per esaltare la storia di ITALICUS e l'Aperitivo Italiano.

Pernod Ricard – Pernod Ricard è il secondo produttore e distributore mondiale di vini e liquori.

Creato nel 1975 dalla fusione di Ricard e Pernod, il Gruppo si è sviluppato rapidamente attraverso una serie di acquisizioni strategiche: Seagram (2001), Allied Domecq (2005) e Vin&Sprit (2008).

Ad oggi, Pernod Ricard detiene uno dei più prestigiosi e completi portafogli di marchi del settore comprendendo brand come: Absolut Vodka, Ricard pastis, Ballantine's, Chivas Regal, Royal Salute, The Glenlivet Scotch whisky, Jameson Irish whiskey, Martell cognac, Havana Club rum, Beefeater gin, Malibu liquore, Mumm e Perrier-Jouët champagnes, oltre ai vini Jacob's Creek, Brancott Estate, Campo Viejo e Kenwood.

Pernod Ricard Italia – Pernod Ricard Italia è il risultato dell'evoluzione e trasformazione delle Distillerie Fratelli Ramazzotti, azienda fondata nel 1815 ed entrata nel Gruppo francese nel 1985. Il gruppo opera in oltre 85 filiali e 100 siti di produzione. La strategia di decentralizzazione crea una rete – o meglio, un vero e proprio asset competitivo – che permette di prendere decisioni quanto più possibile vicine a consumatori e marchi e permette ai suoi 19.000 dipendenti di essere veri ambasciatori dello slogan “Créateurs de Convivialité”.