



Nasce Gardami, il cocktail che crea un ponte tra il Garda e Milano attraverso due icone: le Bollicine del Garda e Amaro Ramazzotti. Obiettivo: conquistare la clientela italiana e internazionale, attraverso il sapore e l'evocazione territoriale



GARDA DOC E RAMAZZOTTI intesa perfetta

Due eccellenze italiane si uniscono dando vita a un cocktail che unisce idealmente Milano al lago di Garda. Il nome, **Gardami**, è la perfetta sintesi tra la dialettica territoriale ed enogastronomica del **Consorzio Garda Doc**, realtà che punta alle 20 milioni di bottiglie, e **Ramazzotti**, simbolo di Milano, l'amaro italiano più esportato al mondo e la più antica casa dell'amaro, fondata nel lontano 1815. Proprio nel momento in cui la tradizione italiana conquista il mondo, con l'affermazione della liquoristica e degli amari storici nell'ambito della mixology, il potere evocativo di Gardami ha una marcia in più soprattutto in chiave internazionale, perché il lago di Garda è una delle mete preferite per le vacanze e i suoi vini si sono imposti come sinonimo di festa, di serate trascorse davanti a un panorama mozzafiato tra acque e monti. Gardami è un invito a guardare l'autenticità e la bellezza del lago di Garda, già apprezzata da 8 milioni di visitatori l'anno, ma anche ad assaporare la dinamicità e il genio di Milano. E dal punto di vista gustativo, la ricetta vede l'incontro della leggerezza delle bollicine Garda Doc con il sapore amabile e avvolgente di **Amaro Ramazzotti**, in equilibrio fra dolce e amaro. Si aggiunge poi **Ramazzotti Aperitivo Rosato**,

ingrediente che esalta la freschezza, mette l'accento sui lati più delicati e fruttati, dona una cromia che affascina lo sguardo. Il risultato è quindi un aperitivo suadente di grande carattere. Per comunicare il frutto di questa liason, è stato ideato un nutrito calendario di eventi che animeranno la prossima bella stagione proprio sul lago di Garda, con una presenza costante di Gardami nelle manifestazioni enogastronomiche. In aggiunta, ci sarà una serie di eventi legati al mondo della cultura e dello sport, con un calendario destinato ad ampliarsi grazie alla partnership conclusa con Federalberghi Garda Veneto e Consorzio Lago di Garda Veneto. E non poteva mancare la partecipazione congiunta di Ramazzotti e Garda Doc a **Vinitaly**, appuntamento cruciale per il settore enologico: il cocktail Gardami sarà protagonista durante la fiera veronese. Per Ramazzotti, la mixology non rappresenta certo una novità, ma la collaborazione con Garda Doc rappresenta un passo in avanti perché la strategia contemporanea di questo brand storico espande le modalità di consumo al di là del fine pasto dell'amaro conquistando anche la fascia aperitivo e il pasto stesso, in linea con le tendenze di pairing tra food e cocktail che

emergono tra Europa, Asia e Americhe. "Un passo importante in linea con il nostro motto #BellaLaVita che celebra lo stile di vita italiano apprezzato in tutto il mondo. Vi aspettiamo in riva al lago!", commenta **Elena Pedrazzi**, Brand Manager Ramazzotti Italia. Peraltra Ramazzotti, nonostante i suoi 205 anni d'età, è in piena linea con il trend natural che si è imposto oggi nel mercato, proprio perché ha sempre fatto dell'autenticità e della naturalità i suoi cavalli di battaglia difendendo la sua identità, istintivamente riconoscibile. La gamma include, oltre all'Amaro, altre tre referenze: Aperitivo Rosato, Sambuca e Il Premio. Quanto a Garda Doc, si tratta di una denominazione giovane, nata nel 1996, ma il suo disciplinare è stato modificato soltanto quattro anni fa e nella spumantistica presenta ottime opportunità di crescita non solo quantitativa, essendo il suo territorio inserito geograficamente tra le due aree italiane di maggior pregio (Franciacorta e Trentodoc). Una bollicina di qualità, che vive nei calici degli appassionati in modo leggero e sano, con diverse interpretazioni frutto dell'esperienza di aziende che tradizionalmente producono nelle diverse denominazioni storiche tra le province di Verona, Mantova, Brescia. Un calice simbolo del Bel Vivere italiano.



GARDAMI, LA RICETTA

Ingredienti:
100 ml Garda Doc spumante
30 ml Amaro Ramazzotti
30 ml Ramazzotti Aperitivo Rosato
Garnish: capperi e zest di limone

Preparazione: built in glass. Mettere un po' di ghiaccio in un calice, aggiungere 30ml di Amaro Ramazzotti, 30ml di Ramazzotti Aperitivo Rosato e 100ml di Garda Doc spumante. Mescolare leggermente e guarnire con capperi e zest di limone.



Sopra, il cocktail degustato a bordo di un'imbarcazione sul lago di Garda. A destra, le bottiglie di Amaro Ramazzotti e di spumante Garda doc sono tra gli ingredienti del cocktail Gardami.

In apertura, la preparazione del cocktail