

Respettiamo l'ambiente!  Posteitaliane S.p.A. | Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 [conv. in L. 27/02/04 - n°46] art.1 - comma 1DCB - LE | valore com.le = 0,10 | **DISTRIBUZIONE GRATUITA**  **AVANTI SALENTO!**

Salento intasca

Mebimport
GROUP 1988

salentointasca.it

933

settimanale d'informazioni e tempo libero  XIX 13GEN 2017



Custodi di usi antichi

appuntamento | eventi | turismo | sport | cultura | tradizioni | curiosità



Al SettediSette una festa dedicata all'Amaro Nonino

Il SettediSette - bar con cucina a Lecce, nell'ambito del suo cartellone eventi, ha ospitato, nei giorni scorsi, una serata speciale: un happening dedicato all'Amaro Nonino. Un party a ingresso libero, che ha visto protagonista un'ospite d'eccezione: Antonella Nonino, una delle tre eredi dello storico marchio di distillatori friulani e amministratore delegato dell'azienda di famiglia.

L'evento è stato realizzato da SettediSette e Nonino in collaborazione con Lorenzo Leone, responsabile commerciale dell'azienda friulana di produzione di grappe e acquaviti per il Salento. Una vera e propria occasione importante per Lecce: accogliere il rappresentante di



uno dei marchi più importanti e riconoscibili del made in Italy. L'eccellenza italiana che nel 1973 rivoluzionò il sistema di produzione delle grappe, portandone sul mercato una monovitigno. A Lecce per l'occasione sono stati presentati tre cocktail esclusivi: Aperitivo Nonino, Negronino e Noninotonic, frutto di tre fantastiche combinazioni ideate per Amaro

Nonino da mixologists internazionali. Una serata nel segno dello scambio tra innovazione e tradizione, animata dal travolgente dj set a cura di Mylious Johnson e Luca Roselli. Antonella Nonino ha avuto modo di parlare e confrontarsi con molti degli avventori del locale leccese, appassionati di distillati e cocktail, apprezzando la calorosa accoglienza che contraddistingue da sempre i salentini.

Lo straordinario freddo non ha infatti intimorito quanti volevano degustare l'Amaro Nonino, offerto per l'occasione e sperimentare i tre cocktail proposti. I bartenders del SettediSette, con la solita maestria, hanno preparato: "Aperitivo Nonino"

(creato dalla famiglia Nonino) con Amaro Nonino Quintessentia, cubetti di ghiaccio o ghiaccio tritato, 1 fetta di arancia bionda e un ultimo ingrediente speciale, l'entusiasmo; il Negronino, ideato dal mixologist Maxence Traverse di Hong Kong, fatto con Amaro Nonino Quintessentia, Campari, Berry&Bros No. 3 Gin, Carpano Antica Formula Vermouth, scorza di pompelmo rosa; infine NoninoTonic (ideato dalla famiglia Nonino) con Grappa Nonino 43° o Grappa Nonino 41°, acqua tonica, limone e ghiaccio.

"Sono felice di aver salutato il nuovo anno nel Salento con un brindisi speciale - afferma Antonella Nonino-Cristina, Elisabetta ed io ab-



biamo Lecce nel cuore sin da bambine, frutto dell'amore trasmesso dai nostri genitori che adorano la Puglia. È stata per me una gioia essere invitata per inaugurare questo nuovo anno con i distillati e l'amaro della nostra azienda nel Salento. È emozionante pensare che i cocktail e l'Aperitivo Nonino, che hanno successo a Hong Kong, Berlino, New York, siano arrivati nel cuore del Mediterraneo".

Le origini di Amaro Nonino Quintessentia risalgono al 1933, quando Antonio Nonino, distillatore per tradizione, dà corpo alla sua passione per le migliori tradizioni friulane, elaborando attraverso l'arte alchemica infusi

a base di grappa ed erbe di Carnia. Con lui nasce l'Amaro Carnia. Nel 1984, Giannola e Benito Nonino onorano la preziosa tradizione di Antonio, con una creazione per purezza unica al mondo. Goccia dopo goccia, nasce Uè®, l'Acquavite d'Uva. Poi, nel 1987, nelle cantine di Cristina, Antonella ed Elisabetta, ha inizio l'invecchiamento di Uè l'Acquavite d'Uva in barriques di essenze di legni diversi. Nel 1992, la buona esperienza maturata con Uè si fonde all'esperienza di Antonio Nonino. Nasce così Amaro Nonino Quintessentia, nobilitato oggi da una parte di Uè invecchiata in barriques di Limousin, Nevers ed ex-Sherry.

