The Gin&Tonic Experience de Peralada es fixa en els 10.000 gintònics en l'edició més temàtica

La quarta edició de l'únic festival de l'Estat espanyol dedicat a aquest combinat tindrà lloc al Casino Peralada el 27 i 28 de maig



Presentació The Gin&Tonic Experience de Peralada

LLUÍS RIBERA

La quarta edició de The Gin&Tonic Experience s'ha presentat aquest dimecres a la tarda a la Sala Cotton Club de Castell de Peralada. Es tracta de l'únic festival a l'Estat Espanyol dedicat al gintònic que tindrà lloc el divendres dia 27 i dissabte 28 de maig (de 19.30 h a 3 de la matinada) al Casino Peralada amb l'objectiu d'arribar als 10.000 combinats venuts. Una de les novetats d'aquesta edició serà els estands de tast de ginebra dedicats de forma temàtica: ibèriques, sensuals, àrtiques, amb caràcter, clàssiques i de fusió.

"Al 2015 vam servir 9.300 gintònics, l'objectiu que ens hem marcat en aquesta edició és arribar als 10.000 combinats i als 5.000 visitants", explicava David Martín, director de Comunicació i Relacions Institucionals de Grup Peralada, que recordava que "The Gin&Tonic Experience segueix sent el primer i únic festival de gintònics que hi ha a l'Estat Espanyol". La primera edició, al 2013, va acollir 2.300 persones i es van servir més de 6.000 combinats. L'entrada serà gratuïta i el tiquet per a degustar tres gintònics costarà 10 euros.

Durant el divendres i el dissabte, cada visitant podrà provar fins a 2.800 possibilitats de personalitzar el seu gintònic gràcies a la millor selecció de ginebres i tòniques premium del món, així com una llarga llista de botànics. Ferran Vila, director del festival, subratllava que "els gintònics han anat in crescendo a l'última dècada; les ginebres han proliferat i n'hi ha unes 1.500 en el mercat". Seguint en la mateixa línia, Vila definia de la següent manera les ginebres que es dividiran de forma temàtica:"Les de fusió d'orígens barregen millor les diferents procedències dels seus elements fins a crear un estil propi; les clàssiques modernes són les de tota la vida, però adaptades al segle XXI; les de caràcter són més contundents i tenen més cos; les sen/sexuals-dolces són una nova generació de ginebres de gust dolç; les àrtiques septentrionals són més fresques, les aigües provenen de glacials, del nord, de països com Dinamarca, Canadà i Escòcia; i les ibèriques provenen de diferents llocs de la península". Pel que fa a les tòniques, n'hi seguiran havent de tres tipus: J. Gasco, Schweppes Premmium i San Pellegrino.

The Gin&Tonic Experience tindrà lloc en el pavelló del Parc del Castell de Peralada, en un espai de 1.000 metres quadrats amb 12 mostradors i barmans, i dues zones chillout per relaxar-se i gaudir d'un gintònic amb els amics. "Cada consumidor prendrà el gintònic en funció dels seus gustos", apuntava Jordi Bernet, director de Marketing i

Comercial de Casinos Grup Peralada. Bernet recordava que, a més del servei de bar amb tapes i entrepans, durant el festival –però també a les setmanes posteriors– es podrà demanar un menú degustació, maridat amb gintònics, que va dels 50 als 55 euros, de la mà del xef del Casino de Peralada Joan Moreno seguint les indicacions del sommelier Ferran Vila.

En aquesta quarta edició, The Gin&Tonic Experience intensificarà la seva presència a les xarxes socials a través del Facebook, Twitter o Instagram sota el hashtag #GinTonicPeralada.

Font del document:
http://www.emporda.info/cultura/2016/05/11/the-gintonic-experience-peralada-fixa/314004.html?utm_source=rss