The Gin&Tonic tindrà una edició més temàtica

Es farà divendres i dissabte al Casino Peralada i se serviran uns 10.000 gintònics



Els representants del Casino Peralada, durant la presentaci del The Gin&Tonic. Foto: I.BOSCH.

El The Gin&Tonic Experience del Casino Peralada, l'únic festival de l'Estat espanyol dedicat al gintònic, se celebrarà divendres i dissabte vinent, el 27 i 28 de maig. Enguany, el The Gin&Tonic serà "més temàtic" que mai. Tindrà estands de tast de ginebra dividits per temes: ginebres sensuals i dolces, ibèriques, amb caràcter, artístiques septentrionals, fusió d'orígens i clàssiques modernes. Entre les ginebres que es podran tastar hi ha la Marton's, "elaborada a partir dels millors cereals de producció italiana i aigua de deu"; la Puerto De Indias Strawberry, "de color rosa, destil·lada a Sevilla i amb un intens gust de maduixa", o la Star of Bombay, "la varietat superprèmium i espectacular de Bombai Sapphire".

L'objectiu del Casino Peralada és arribar als 5.000 visitants i servir uns 10.000 combinats. "El The Gin&Tonic Experience va néixer amb la intenció que el visitant descobreixi una selecció de les millors ginebres prèmium del mercat, així com algunes de les tòniques més singulars i una extensa representació de botànics, de manera que cada visitant disposi de més de 2.800 possibilitats de personalitzat el seu combinat", va explicar Ferran Vila, director del saló.

La quarta edició del The Gin&Tonic Experience ocuparà més de 1.000 metres quadrats amb 12 mostradors i 12 bàrmans que, segons va dir Jordi Bernet, director de màrqueting i comercial de Casinos Grup Peralada, "explicaran a cada visitant les característiques de les ginebres i tòniques, i recomanaran els millors maridatges segons els gustos de cada persona". El Casno Peralada també destina dues zones a chill-out, una a cobert i una altra a l'exterior.

En referència a l'oferta gastronòmica d'aquesta nova edició, Bernet va recordar, que, com en anys anteriors, "es podrà escollir entre un servei de bar al mateix pavelló, un menú al restaurant El Grill o bé el menú especialment creat per a l'ocasió al restaurant del Casino de Peralada" i que, com sempre, "l'autor de totes les propostes gastronòmiques serà el xef Joan Moreno, seguint les indicacions del sommelier Ferran Vila, essent totes especialment pensades per maridar-se amb gintònic".

Publicat a:
-El Punt Avui. Comarques Gironines 23-05-2016 Pàgina 14

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/969677-the-ginatonic-tindra-una-edicio-mes-tematica.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui