



PROPRIETARIO: BLACK AND WHITE



PROTAGONISTI DI UNA PASSIONE

Jorge Alberto Soratti

Nel 1982 inizia la carriera nel settore beverage, in Argentina. Membro di diverse importanti associazioni internazionali di Barman e dell'I.B.A., nel 2002 vince il campionato mondiale W.C.C. I.B.A. a Bled, in Slovenia. È pluricampione di gare di livello nazionale e internazionale. Bartender ormai affermato, dal 2007 è proprietario del Cocktail Bar "Black and White" di Macerata. È consulente, istruttore, giudice di gare, insegnante in masterclass ed è spesso chiamato a conferire in seminari di settore.

Mauro Mahjoub

Con più di 30 anni di esperienza nel settore beverage, è vincitore di concorsi nazionali e internazionali, tanto da conquistare il soprannome "Il Re del Negroni". Anche lui membro dell'I.B.A. e di diverse associazioni di settore, da 22 anni dirige con grande successo il suo locale a Monaco di Baviera ed è ambasciatore e consulente della Campari Academy. Giudice internazionale di varie competizioni di Bartender, è un fine conoscitore di tutto ciò che riguarda la realtà del settore Bar e insegna in masterclass di tutto il mondo.



2PUNTO4
Gin
cod. DQGI
6 x 70 cl x 48%

La nuova frontiera del GIN

Frutto di una consolidata amicizia trentennale tra i due bartenders di fama mondiale **Mauro Mahjoub** e **Jorge Alberto Soratti**, questo GIN è una vera e propria alchimia di sapori tutta italiana.

Essenziale è stato il contributo della storica azienda **Michele Jannamico & Figli S.p.A.** di Lanciano (CH), leader nella liquoristica abruzzese da oltre 130 anni, la cui attenzione zelante, soprattutto nella fase di distillazione, è valsa per fargli ottenere un posto ad honorem in questo progetto che ha visto la nascita di un prodotto tanto speciale. Per realizzarlo, è stato utilizzato un metodo innovativo messo a punto appositamente. Il processo di lavorazione prevede la distillazione a bagnomaria delle **otto botaniche trattate singolarmente** e la miscela (o bland) dei vari ingredienti.

Il **GIN 2PUNTO4** è l'esaltazione estrema di sapori decisi, riconoscibili e dall'accostamento inusuale: l'asprezza del **ginepro**, la delicatezza del **coriandolo**, la dolcezza del **finocchio**, il calore dell'**abete rosso** ma anche il pungente aroma del **timo** e la freschezza degli agrumi (**arancia e bergamotto**): un'onda "poseidonica" che, infregendosi sul palato, sprigiona un'estasi aromatica intensa e catartica.

Perchè 2PUNTO4 ?

Siamo partiti con la ferma intenzione di creare un nuovo sapore capace di stupire.

Abbiamo sperimentato diverse ricette i cui ingredienti venivano man mano raccolti e catalogati in ampolle per distillati. Infine, grazie alla nostra esperienza nel creare e miscelare cocktails, abbiamo individuato nelle "provette" numero 2 e 4 gli ingredienti perfetti per raggiungere il sapore e l'aroma desiderati. Al contenuto di quelle due speciali ampolle, dobbiamo la fine di un lungo lavoro sperimentale e l'inizio di un'avventura straordinaria, all'insegna del buon bere tutto italiano. Dunque, come non rendere onore al 2 e al 4?

Soddisfatti e appagati da questa esperienza creativa, oggi possiamo dire di aver trovato una formula "alchemica" preziosa e innovativa che, siamo certi, conquisterà anche i più esigenti palati appassionati di GIN di qualità superiore



*Ciò che muove
gli uomini
di genio, o piuttosto
ciò che ispira
il loro lavoro,
non sono
le nuove idee,
bensì l'ossessione
che l'idea
già espressa
non sia abbastanza*

Eugenie Delacroix