



# COCCHI

COMUNICATO STAMPA

**AL BAR COCCHI DI ASTI LA “NEGRONI WEEK”  
LA SETTIMANA DEDICATA A UNO DEI COCKTAIL PIÙ AMATI  
FINO ALL’11 GIUGNO MENU SPECIALE CON MOLTE SCELTE  
TRA NEGRONI CLASSICI E VARIANTI ORIGINALI**

Al **Bar Cocchi** di piazza Alfieri, **fino all’11 giugno**, si celebra la **Negroni Week**, evento a cui aderiscono migliaia di bar in tutto il mondo per onorare uno dei cocktail più noti e amati della tradizione italiana, il Negroni appunto.

Vermouth, gin e bitter in un tumbler basso ed ecco pronto l’aperitivo inventato a Firenze negli anni Venti dal conte Camillo Negroni con il fidato barman Fosco Scarselli al Caffè Casoni di via de’ Tornabuoni e divenuto uno dei drink italiani più famosi, riconosciuto ufficialmente dall’Iba (International Bartenders Association).

Al Bar Cocchi si potrà scegliere tra Negroni classico e molte varianti create con Storico Vermouth di Torino, Barolo Chinato, Vermouth Amaro “Dopo Teatro”, Americano e Cocchi Rosa. King Negroni, Negroni Sbagliato, Negroni Amaro, Negroni Bianco, Pink Negroni: ce n’è per tutti i gusti.

**UN NEGRONI FA BENE** - **Giulio Cocchi** e il **Bar Cocchi** dedicheranno la quota di partecipazione alla Negroni Week e le offerte raccolte a **Water for People**, organizzazione impegnata nella costruzione di pozzi per estendere l’accesso all’acqua potabile in nove Paesi in via di sviluppo.

**50 SFUMATURE DI NEGRONI** - Da segnalare in particolare **sabato 10 giugno** la collaborazione con il giovane barman **Nicola Mancinone**, ideatore del concept “50 sfumature di Negroni”, che nel dehor del



# COCCHI

bar Cocchi proporrà sette inedite varianti del Negroni utilizzando prodotti Giulio Cocchi.

**Jackson:** Negroni esclusivamente bianco a base di Americano Cocchi accompagnato da un gin a chilometri 0 dedicato a Michael Jackson.

**Floyd:** Negroni dal colore atipico che ha per protagonista il Cocchi Rosa in abbinamento a un gin astigiano: il cocktail si veste di rosa, in inglese "pink" in richiamo al nome.

**Verdoni:** Negroni dalle tonalità verdi come spiega il suo nome, dove il Cocchi Americano la fa da padrone mentre liquori freschi alla menta determinano il colore.

**Classic:** Negroni classico a base di Storico Vermouth di Torino Cocchi accompagnato da Campari e Gin Imea gineprina d'Olanda prodotto dal barman Fulvio Piccinino.

**Cavour:** Negroni dai toni maschili a base Storico Vermouth di Torino Cocchi e Grappa Doreè Cocchi.

**Churchill:** Cocktail "riflessivo" con Vermouth Amaro Dopo Teatro accompagnato da bitter del territorio piemontese e London Gin.

3 GIUGNO 2017

#giuliococchi #cocchivermouth #negroniweek