



## Hilton Milan lancia il Gin CotoliAMO allo zafferano in omaggio a Milano Gin Experience e lezioni di Mixology al CotoliAMO Lounge Bar per conoscere la nuova etichetta

Estremamente versatile e perfetto in diversi momenti della giornata, il gin riesce ad esprimere la grande biodiversità di un paese e di un territorio. Solo in Italia esistono circa 800 etichette di gin, prodotte usando erbe e spezie locali. In linea con la tendenza del momento il **CotoliAMO Lounge Bar** dell'**Hilton Milano** non poteva non avere la sua etichetta personalizzata di gin, realizzata proprio in omaggio a Milano.

Il **Gin CotoliAMO** è un London dry gin realizzato con un mix di ginepro insieme alle migliori botaniche italiane, con un ingrediente speciale – **lo zafferano** – in onore dell'impronta lombarda che caratterizza la cucina del gastro bistro milanese dell'Hotel, il CotoliAMO, appunto. Questo gin è, infatti, ideale come base per un drink di accompagnamento alle specialità milanesi dello chef Paolo Ghirardi, dall'Orecchia d'Elefante all'Ossobuco Burger.

*"Volevamo creare un London Dry Gin solido, incorporando i migliori prodotti botanici italiani, con un ingrediente in più rappresentativo della nostra città, lo zafferano. Lo zafferano è così profumato che anche la minima quantità è sufficiente per trasformare una ricetta in un'esplosione di sapore. Il Gin CotoliAMO contiene anche molte altre botaniche di prima qualità, unendo così lo zafferano alle classiche bacche di ginepro, finocchio, coriandolo, buccia di lime e di limone e radice di angelica. Questa combinazione vincente di ottimi ingredienti crea un gin premium che entusiasma le papille gustative."* - racconta **Francesco Convertino, Food & Beverage Manager di Hilton Milan**.

Il Gin si conferma fra gli spirits più amati dagli italiani per la primavera/estate 2023. Proprio per questo e per far conoscere la nuova esclusiva etichetta di gin che racconta il territorio milanese l'Hotel propone un'esperienza speciale di **Gin Tasting**. Un percorso di degustazione aperto a tutti, ospiti dell'hotel e non solo, che propone il distillato home-made in abbinamento ad altri due Gin "made in Italy" che utilizzano botaniche intense e sono realizzati con tecniche di produzioni diverse. Accanto al Gin CotoliAMO vengono degustati il **Gin "Monsieur" del Professore**, gin italiano morbido e floreale, dal gusto secco e speziato che si ispira alla produzione illegale di alcolici durante il Proibizionismo e nasce da tecniche artigianali con metodo *Bathtub*, cioè con macerazione a freddo e il **Gin Malfy con limone**, morbido al palato, ma anche citrico, agrumato ed estremamente piacevole, il cui profilo aromatico è contrassegnato dall'aromaticità del limone, con sentori di ginepro e coriandolo.

La Gin Experience è perfetta come idea di team building aziendale, come regalo di compleanno o come addio al celibato.

Ma non solo, la struttura propone anche **Lezioni di Mixology**: un viaggio sensoriale alla scoperta dei segreti della distillazione e della mixology. Un barman dedicato guiderà i partecipanti in una lezione speciale, in cui impareranno a mixare i migliori liquori premium con ingredienti freschi e fruttati. Un'esperienza esclusiva che permetterà a chi lo desidera di stare dall'altra parte del bancone e preparare da sé il proprio cocktail personalizzato.

Per prenotare la gin tasting e/o la lezione di mixology inviare un'email a [milhi\\_fb@hilton.com](mailto:milhi_fb@hilton.com)

### RICETTA FRENCH75

E per festeggiare la **Giornata Mondiale del Gin**, che si celebra il secondo sabato di giugno, Hilton Milan propone una rivisitazione del **French75**, un drink che appartiene alla famiglia degli sparkling.

#### Ingredienti:

30 ml Gin CotoliAMO  
15 ml succo di limone  
15 ml sciroppo di zucchero  
60 ml champagne

#### Preparazione:

Spremere mezzo limone e filtrare il succo con un colino a maglie strette  
Mettere nello shaker il ghiaccio, il gin, il succo di limone, lo zucchero e shakerare vigorosamente per una decina di secondi.  
Versare filtrando in un flûte e aggiungere lo champagne.  
Decorare con una scorzetta di limone.

\*\*\*

#### About Hilton

Hilton (NYSE: HLT) è un'azienda leader nel settore dell'ospitalità globale con un portafoglio di 19 marchi di livello mondiale che comprende oltre 7.100 proprietà e più di 1,1 milioni di camere, in 123 paesi e territori. Impegnata a realizzare la sua visione fondativa di riempire la terra con la luce e il calore dell'ospitalità, Hilton ha accolto più di 3 miliardi di ospiti nei suoi oltre 100 anni di storia, si è guadagnata il primo posto nella lista delle 100 Best Companies to Work For di Fortune ed è stata riconosciuta come leader globale negli Indici di Sostenibilità del Dow Jones per sei anni consecutivi. Hilton ha introdotto diversi miglioramenti tecnologici leader del settore per migliorare l'esperienza degli ospiti, tra cui il Digital Key Share, l'upgrade automatico delle camere e la possibilità di prenotare camere comunicanti confermate. Grazie al pluripremiato programma di fidelizzazione degli ospiti Hilton Honors, gli oltre 150 milioni di soci che prenotano direttamente con Hilton possono guadagnare punti per soggiorni in hotel ed esperienze che il denaro non può comprare. Con l'applicazione gratuita Hilton Honors, gli ospiti possono prenotare il loro soggiorno, selezionare la camera, effettuare il check-in, sbloccare la porta con una Digital Key e fare il check-out, tutto dal proprio smartphone. Per ulteriori informazioni: [stories.hilton.com](https://stories.hilton.com)

#### CONTATTI UFFICIO STAMPA – PR & GO UP COMMUNICATION PARTNERS

Susanna Sala – Tel.: +39 345 11 79 435 – [susanna.sala@prgoup.it](mailto:susanna.sala@prgoup.it)

Simona Schifano – Tel.: +39 346 08 33 062 - [simona.schifano@prgoup.it](mailto:simona.schifano@prgoup.it)