



Torino e Genova non si fermano e lanciano “Portici & Carrugi”

Due aziende dinamiche e creative uniscono i capoluoghi piemontese e ligure in una serata all’insegna della mixology e del food pairing. L’appuntamento è mercoledì 4 marzo a Torino da Affini Rivendita2 che ospita il Gradisca Caffè di Genova



Affini Rivendita in Piazza della Repubblica 3 a Torino (Foto © La Gazzetta del Gusto).

Sono settimane difficili e caratterizzate da una paura giustificata per la diffusione del Coronavirus ma si dovrebbe evitare di eccedere nell'ansia, seguendo le indicazioni del Ministero della Salute senza lasciarsi bloccare nelle abitudini principali.

Come reazione anche ad un pericoloso immobilismo dell'intera economia, varie città hanno intrapreso iniziative per dimostrare che si può andare avanti in tutta sicurezza e anche Torino ha lanciato l'hashtag **#Torinononsiferma** coinvolgendo Genova.

“Portici & Caruggi” a Torino



Portici & Carrugi sis volge il 4 marzo dalle 19 da Affini Rivendita 2 (Foto © Adam Jaime on Unsplash).

Mercoledì 4 marzo a partire dalle 19, il cocktail bar **Affini Rivendita 2** (Piazza della Repubblica 3 a Torino) ospiterà i colleghi del **Gradisca Caffè di Genova**, in un evento in cui il cibo, vino e mixology si incontreranno per dare vita ad una serata di divertimento e soddisfazioni sensoriali.

“**Portici & Caruggi**”, questo il nome pensato per l’evento proporrà un percorso attraverso **cocktail** e **food pairing** per gustare ricette antiche e rivisitate ma sarà anche un’occasione per ribadire concetti di unità e innovazione.

«Nonostante si tratti di un momento prettamente ludico, – Spiega **Davide Pinto**, proprietario del Gruppo Affini di Torino – con “Portici & Caruggi” vogliamo lanciare un **segnale forte di collaborazione e vicinanza**. Perché è proprio in momenti confusi come quello che stiamo vivendo a causa del Coronavirus, dove le piccole realtà imprenditoriali come la nostra e Gradisca Caffè rischiano di soffrire maggiormente, che bisogna fare squadra, esaltare le rispettive eccellenze e camminare fianco a fianco. Tutto, chiaramente, nel rispetto della qualità, del bere responsabile e del sano divertimento».

Dal **Vermut** al **Taggiasco** i sapori dei portici torinesi e dei carruggi genovesi saranno i veri protagonisti della serata: un connubio intrigante, esaltato ulteriormente dall’arte miscelatoria di **Michele Marzella**, bar manager di Affini e da quella culinaria di **chef Niccolò Tealdi** dello stesso

locale, per un food pairing tutto da scoprire, in collaborazione con i rispettivi colleghi genovesi.

Per avere un anteprima, si annuncia che verranno proposti il **Cocktail Portici** (Gin taggiasco, sciroppo alla maggiorana, limone, albumina e soda) e il **Cocktail Caruggi** (Gin Taggiasco, sherbet basilico e pinoli tostati, gocce di salamoia, crosta di pecorino) abbinati alle **ricette liguri**, dalla [farinata](#) alle trofie al pesto con polvere di pomodoro e formaggio prescinseua, dal calamaro ripieno su crema di bieta e chips di riso al pomodoro alla torta ligure.

Per maggiori informazioni: www.facebook.com/rivendita2

Data di creazione

01/03/2020

Autore

redazione