
PARK HYATT MILANO™

IL MIO LAB DI PARK HYATT MILANO PRESENTA SAFFRON, LA PRIMA RELEASE DELLA COLLEZIONE THE BITTER, THE BETTER

Il team di bartender, capitanato dal Bar & Lobby Manager Alessandro Iacobucci Vitoni, firma la ricetta di una nuova serie limited edition di bitter, perfetti da degustare sia in purezza che in miscelazione. La prima delle tre varianti che verranno rilasciate è allo zafferano, in omaggio alla città che ospita Park Hyatt Milano dal 2003

Milano, febbraio 2024 - Presente sin dalla seconda metà dell'800 nel mondo della mixology - per la sua capacità di aggiungere complessità e profondità a un cocktail, accentuando l'armonia o il contrasto con gli altri aromi presenti nella miscela - il Bitter conferisce carattere distintivo a intramontabili classici come il Negroni o il Boulevardier.

Mio Lab, il cocktail bar di Park Hyatt Milano, decide di rendere omaggio a questo ingrediente rendendolo un protagonista assoluto e lancia ufficialmente la prima delle tre varianti che compongono la serie in edizione limitata *The Bitter, The Better*.

Dopo due anni di sperimentazioni sulla ricetta, accanto alle botaniche e agli estratti che ne compongono la formula, Alessandro Iacobucci Vitoni - Bar & Lobby Manager di Park Hyatt Milano - e il suo team hanno deciso di aggiungere al primo The Bitter The Better lo *zafferano*, un ingrediente le cui caratteristiche aromatiche si sposano alla perfezione con il gusto che si stava ricercando per stupire gli ospiti dell'hotel.

Il risultato ottenuto grazie all'integrazione dell'*oro rosso* è davvero notevole. Il retrogusto di The Bitter The Better Saffron si percepisce distintamente, senza che questo contrasti la nota secca e amaricante tipica del bitter. Può essere bevuto sia puro che in miscelazione, con aggiunta di ghiaccio e soda o di una spremuta di arancia e il suo colore è rosso intenso.

La scelta di partire per la prima limited edition con lo zafferano (nel corso dell'anno ne verranno rilasciate altre due, tutte da scoprire e gustare) è anche un omaggio alla città che dal 2003 ospita Park Hyatt Milano e al suo piatto simbolo, il risotto allo zafferano.

L'idea di creare un progetto di ricette originali sul bitter nasce dal desiderio di Mio Lab di proporre un prodotto unico, che non solo arricchisca l'esperienza miscelata al cocktail bar ma diventi anche un ricordo del proprio soggiorno in hotel.

Ufficio Stampa

Adele Bandera RP

Adele Bandera | Ph + 39 349 7668012 | email: adele@adelebandera.com

Erika Del Largo | Ph + 39 347 3825895 | email: erika@adelebandera.com

Desirée Sigurtà | Ph + 39 333 2519073 | email: desiree@adelebandera.com