

#Carlotto100

Contaminazioni all'insegna del gusto e del territorio

Locali e scuole coinvolti nella promozione di attività e un menù in continua evoluzione

Partito in modo spontaneo, il progetto "**Contaminazioni di Carlotto**" è divenuto in pochi mesi l'occasione ideale per rinvigorire una rete locale che, grazie anche a energie giovani, si sta trasformando in un potente veicolo di promozione non solo per i prodotti Carlotto, ma per un intero indotto territoriale che ruota attorno all'enogastronomia.

A dare vita all'iniziativa ci hanno pensato **alcuni locali** della valle dell'Agno con le proprie **rielaborazioni** di cocktails, piatti, dolci e gelati **realizzati con i liquori Carlotto**. Ne è uscito così un ricco menù che sarà possibile degustare spostandosi da un locale all'altro, scoprendovi dietro la passione e la ricerca che gli autori hanno saputo infondere nelle ricettazioni dedicate. Ai cocktails pre e after dinner si affiancano infatti dolci, cocktails, digestivi, gelati, antipasti, primi e secondi piatti e persino un'originale pizza gourmet. Il progetto è in continuo divenire e nel corso dell'anno potranno aggiungersi anche nuove proposte per accontentare anche i palati più curiosi e ricercati.



1. Cocktail "Centenario pre-dinner", Istituto Alberghiero P. Artusi (Recoaro Terme, Vi)
2. Pizza "La carbonara sbagliata", Pizzeria San Martin (Cornedo, Vi)
3. Gelato al Rosolio di Carlotto, Il Gelataio (Valdagno, Vi)
4. Torta di nocciole al Rosolio di Carlotto e mousse di gianduia, Casin del Gamba (Altissimo, Vi)

#Carlotto100: fusions in the name of taste and the area

Bars, restaurants and schools involved in promoting activities and a continually developing menu

While starting spontaneously, in just a few months the “**Contaminazioni di Carlotto**” project has become the perfect occasion for reviving a local network which, thanks to young energy, is transforming into a powerful promotional vehicle not only for Carlotto products but also for a whole local spin-off that rotates around food and wine.

Some bars from the Agno valley gave life to the initiative, with their **personal re-elaboration** of cocktails, food, desserts and ice creams **made with Carlotto liqueurs**. In this way a full menu came out, which can be tasted by moving from one bar to another, discovering the passion and research that the authors were able to instil in the dedicated recipes. Along pre and after dinner cocktails there are desserts, digestive cocktails, ice creams, appetisers, first course dishes, second course dishes, and even an original gourmet pizza.

The **Liceo Artistico “U. Boccioni”** from Valdagno worked alongside the bars on the **graphic project to design a dedicated label**, while the students from the **Istituto Alberghiero “P. Artusi”** in Recoaro Terme and the **CPF, Scuola di Formazione Professionale** in Trissino are already working to create **bakery products, dishes and cocktails** made with Carlotto liqueurs.

The menu that will give voice to these beautiful fusions will also include a **map**, made in collaboration with the Municipality of Valdagno, that allows users to cover **Carlotto’s gastronomic route** between the streets in the old town but not only, digressing towards Cornedo Vicentino or to the north towards Recoaro Terme. In the historical Valdagno and in the Social City, at the historical and cultural points of interest, users can also travel along a road made of stories and historical and architectural evidence using the dedicated application.

Ai locali si affiancano poi il **Liceo Artistico “U. Boccioni”** di Valdagno che vede impegnate alcune classi nell’elaborazione del progetto grafico per un’**etichetta dedicata**, mentre gli studenti dell’**Istituto Alberghiero “P. Artusi”** di Recoaro Terme e del **CPF, Scuola di Formazione Professionale**, di Trissino sono già all’opera per **creare prodotti dolciari, piatti e cocktails** a base dei liquori Carlotto che saranno proposti nel corso dell’anno all’interno degli eventi inseriti nel programma **#Carlotto100**.

Il menù che darà voce a queste bellissime contaminazioni

**PROSSIMO
APPUNTAMENTO**
15 giugno - ore 21:00
Spettacolo Teatrale
#Carlotto100
Valdagno, Palazzo Festari



conterrà anche, con la collaborazione del Comune di Valdagno, una **mappa** che consentirà al fruitore di percorrere **la strada del gusto** tra le vie del centro storico ma non solo, sconfinando

verso Cornedo Vicentino o a nord verso Recoaro Terme, tante sono le **collaborazioni nate spontaneamente**. Nella Valdagno storica e nella città sociale, presso i punti storici e culturali di interesse l’utente potrà anche, tramite l’**applicazione dedicata**, ripercorrere un viaggio fatto di racconti e testimonianze storiche e architettoniche.

CARLOTTO Locale storico: Via Garibaldi 34 - Valdagno
CARLOTTO Negozio: Via Mastini 8 - Valdagno
T. 0445.480814 - @ f Carlottoliquori - www.carlotto.it