

# CHIANTIGNO il nuovo cocktail di Diana Zerilli

L'**Hilton Milan** (Via Galvani), prestigiosa struttura del Gruppo Hilton situata nel cuore di Milano, il prossimo **19 novembre**, sarà il palcoscenico d'eccellenza per la presentazione del **Chiantigno**, un cocktail a base di **Chianti Colli Senesi Docg Mormoraia**, gin e Campari, creato dalla Sommelier milanese **Diana Zerilli** e da **Rogger Bustos Prieto**, bartender peruviano e sacerdote degli aperitivi e degli after dinner, attualmente all'opera nel bar del **Teatro Nazionale** di Milano.

Il cocktail, servito anche al bar dell'hotel, sarà accompagnato da un menu in stile *finger food* creato da **Paolo Ghirardi**, l'eccentrico Executive Chef dell'Hilton Milan.

A conclusione della serata, un assaggio del **Panettone alla Vernaccia di San Gimignano Mormoraia**, in vendita attualmente presso **five5Senses Store**, una boutique del gusto che si trova all'interno del Teatro Nazionale.

L'evento sarà anche l'occasione per illustrare agli ospiti il progetto "21 grammi", un libro-raccolta di ricette sensoriali abbinate a vini toscani, scritto da Diana Zerilli, Paolo Ghirardi, lo Chef Stefano Cerveni e Rogger Bustos Prieto.

L'evento, aperto al pubblico, inizierà alle 18.30 e la degustazione ha un costo di € 15 a persona