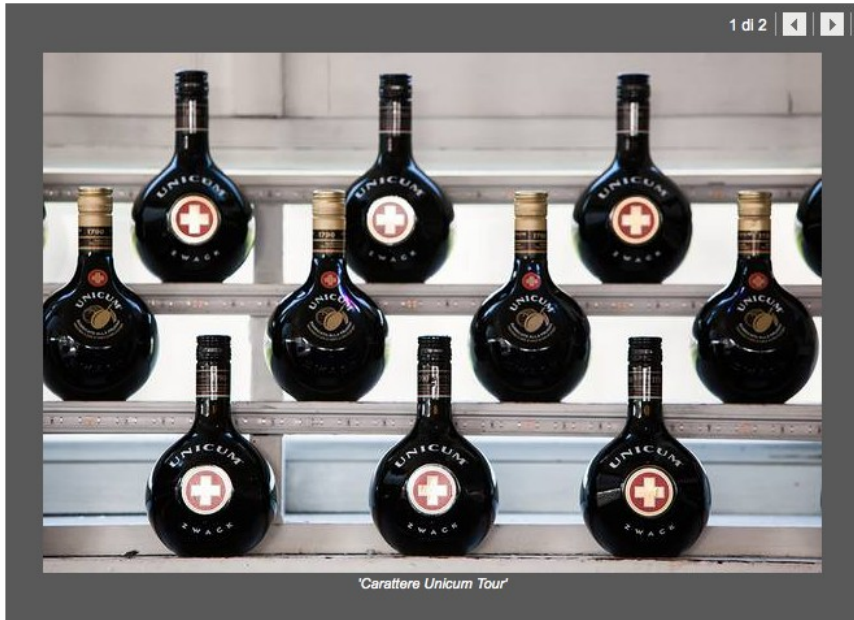


A Roma tappa del 'Carattere Unicum Tour'

storico amaro ungherese punta sui giovani street artist italiani

12 marzo, 19:59

◀ Indietro | 🖨️ Stampa | ✉️ Invia | ✉️ Scrivi alla redazione | 💬 Suggestisci (0)



ROMA - Arriva a Roma il 'Carattere Unicum Tour', il progetto itinerante dell'amaro Unicum - il distillato di erbe e spezie creato nel 1790 dal medico di corte dell'imperatore asburgico Giuseppe II, il dottor József Zwack, e ancora oggi prodotto dai suoi diretti discendenti - che tocca alcune delle principali città italiane alla ricerca dei migliori disegnatori e street artist del paese. Quattro serate tra febbraio e marzo che toccano Milano, Napoli, Roma e Firenze dando la possibilità ai giovani talenti delle arti visive italiani di esibirsi e proporre al grande pubblico le loro personali interpretazioni dell'iconografia dell'amaro tra i più conosciuti al mondo.

Il 12 marzo a partire dalle 20.30 al Tbar di Via Ostiense 182/a - gusto, arte e design s'intrecciano in un appuntamento aperto al pubblico che vede giovani talenti impegnati in un'esibizione live di Street art e invitano a scoprire l'inconfondibile gusto di Unicum e Unicum barricato prugna - la nuova referenza invecchiata in botti di quercia su un letto di prugne essiccate pensata per coloro che preferiscono sapori più vellutati ma altrettanto persistenti e distintivi - nell'inedita veste d'ingrediente base dei cocktail più sofisticati. Carattere Unicum Tour prosegue la lunga tradizione di creatività e innovazione artistica che da sempre ha seguito Unicum nella sua storia fin dalle prime immagini dell'amaro esposte oggi al museo nazionale di Budapest. Un legame che si rinnova quest'anno con la stessa intensità e volontà di arrivare al grande pubblico: i disegni presentati durante le esibizioni live del tour infatti verranno pubblicati sul sito club.unicum.it per essere votati dal popolo della rete. La preferita dagli utenti vestirà la prossima edizione speciale 2015 di Unicum.

La storia di Unicum inizia nel 1790 quando il dottor József Zwack, medico di corte di Giuseppe II Imperatore d'Asburgo e Re d'Ungheria, mette a punto la formula di un amaro composto da erbe e spezie. 'Das ist ein Unicum!' - 'E' unico' - esclama il sovrano sorpreso e soddisfatto dal primo assaggio, battezzando così il nuovo distillato con il nome che lo caratterizza ancora oggi.

© Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

Date: 12nd February 2015

Title: ansa.it