

COMUNICATO STAMPA

FH55 HOTELS CELEBRA I 70 ANNI CON IL PINK PALADINO MULE: IL COCKTAIL DEDICATO A DINO INNOCENTI

Il drink che celebra un'eredità di eccellenza



Per celebrare il prestigioso traguardo dei 70 anni del gruppo FH55 Hotels, il creativo Bartender Ivano Guerrieri dell'FH55 Grand Hotel Palatino di Roma ha creato un cocktail esclusivo: il Pink PalaDino Mule. Questo raffinato e sofisticato drink, concepito in onore del fondatore Dino Innocenti, incarna l'essenza di un'ospitalità autentica e visionaria che ha fatto di FH55 Hotels un vero e proprio simbolo di eccellenza nel panorama alberghiero nazionale. Un sorso di storia, innovazione e passione, che celebra il percorso straordinario di un brand che continua a brillare nel mondo dell'ospitalità.

Il **Pink PalaDino Mule** è un'interpretazione raffinata e contemporanea del classico **Moscow Mule**, elevata da un'armonia di note fruttate e speziate che regalano al cocktail **un profilo aromatico complesso e intrigante**. Il suo carattere unico e sofisticato è pensato per stupire e conquistare, offrendo un'esperienza di gusto memorabile che fonde tradizione e innovazione. **Un tributo perfetto a Dino Innocenti** (anche nel nome), il fondatore visionario di FH55 Hotels, **la cui passione e dedizione continuano a ispirare l'arte dell'ospitalità**.

PINK PALADINO MULE

Ingredienti:

- 40 ml di Vodka
- 20 ml di succo di Lime fresco
- 15 ml di Sciroppo artigianale di Mirtillo rosso e Vaniglia
- Spicy Ginger Beer (completamento)
- Float di Granatina
- Ghiaccio

Preparazione:

Procedimento "Built in glass":

Versare la vodka in un elegante bicchiere old fashioned colmo di ghiaccio cristallino.

Aggiungere il succo di lime fresco e lo sciroppo artigianale di mirtillo rosso e vaniglia, preparato secondo un'esclusiva ricetta della casa.

Mescolare delicatamente con un bar spoon per amalgamare gli ingredienti, mantenendo intatta la freschezza dei sapori.

Colmare il bicchiere con spicy ginger beer, regalando al drink una vivace effervescenza.

Versare lentamente la granatina per ottenere un elegante effetto "float", che dona al cocktail un tocco visivo spettacolare.

Guarnire con una ciliegia al maraschino e un fresco rametto di menta per un'estetica impeccabile.

Con il suo profilo aromatico ricco e armonioso, il **Pink PalaDino Mule** rappresenta alla perfezione i valori di FH55 Hotels: **tradizione, innovazione e la costante ricerca della qualità.**

Questo cocktail d'autore è un invito a brindare al passato glorioso e al futuro brillante del gruppo, offrendo agli ospiti un'esperienza sensoriale che resterà impressa nella memoria. **Un tributo esclusivo, pronto a diventare il simbolo di un anniversario straordinario.**

FH55 Grand Hotel Palatino

È un albergo 4 stelle, situato nel quartiere Monti, a ridosso dell'ampia zona archeologica che include Colosseo, Fori imperiali, Palatino, Circo Massimo, Celio e Terme di Caracalla.

Dispone di diverse tipologie di camere che includono **camere con vista sul Quirinale o sul Vittoriano, Junior Suite con terrazza privata nel Top Floor** da dove godere di una splendida vista della città.

Il Grand Hotel Palatino è completo di **Centro Congressi, il Globo**, con 5 sale, di cui una plenaria di 295 mq, ideale per esposizioni, show room e meeting.

L'Hotel offre anche una palestra con attrezzi **Technogym** e **personal trainer**, un bar e dispone di tre ampie e luminose sale ristorante, Le Erbe, Il Giardino e Le Spighe, dove al mattino viene servita la colazione internazionale a buffet sia dolce che salata, **alimenti biologici ed una selezione di prodotti per coloro che seguono diete specifiche legate a intolleranze alimentari e per chi ama mangiare sano.**

Il **Ristorante Le Spighe** è aperto a pranzo e a cena, anche ai visitatori esterni, e serve una cucina di mare e di terra per riscoprire i migliori piatti della tradizione romana e nazionale. Tutte le proposte sono preparate dal nostro **Chef Giuseppe Mulargia** e presentate nel menu à la carte e nei menu degustazione.

L'albergo è pet friendly ed è comodamente raggiungibile in auto, con diversi garage convenzionati a pagamento nelle vicinanze.

FH55 HOTELS

È un gruppo alberghiero fondato nel 1955 da Dino Innocenti, pioniere nel settore dell'hôtellerie, che inizia creando il **Grand Hotel Mediterraneo** di Firenze. La storia continua nel 1968 con la costruzione del **Grand Hotel Palatino** a Roma, a due passi dal Colosseo. Successivamente il gruppo prosegue la sua crescita con l'acquisto dell'**Hotel Calzaiuoli**, nel cuore di Firenze che apre nel 1982. Alla scomparsa del fondatore, gli eredi divenuti nel frattempo titolari delle strutture, continuano la politica di espansione e nel 1995 acquisiscono l'**Hotel Villa Fiesole**. Oggi FH55 HOTELS è un gruppo alberghiero composto da 4 strutture, ognuna con una propria identità, ma accomunate da quei valori che la proprietà trasmette quotidianamente a tutto lo staff e alla direzione degli alberghi.

Il Gruppo FH55 Hotels, da sempre attento al sostegno dei più bisognosi, ha avviato una meravigliosa iniziativa di solidarietà in collaborazione con l'**Istituto delle Piccole Sorelle dei Poveri di Firenze**. Questo progetto è nato dal desiderio di ridurre gli sprechi alimentari, trasformando le eccedenze del buffet delle colazioni del Grand Hotel Mediterraneo in una preziosa risorsa per l'istituto, che ospita oltre **70 anziani, 10 suore e 20 dipendenti**. Prima di questa iniziativa, gli anziani avevano a disposizione pochissimo per la colazione, ma grazie all'impegno del Gruppo, ora possono godere quotidianamente di una colazione completa e abbondante. Il progetto, avviato nel novembre 2023, rappresenta solo l'ultima delle numerose attività benefiche che il gruppo porta avanti da anni, confermando il suo impegno concreto e costante nel fare la differenza per chi ha più bisogno.



FH55 HOTELS

Lungarno del Tempio n° 54, Firenze

Tel 055/5326401

www.fhotels55.com

Email: info@fhotels55.com

Travel Marketing 2

Public Relations & Press Office

Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma

Alessandra Amati Cell. 335 8111049

www.travelmarketing2.com

E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com

info@travelmarketing2.com

Seguici su facebook 