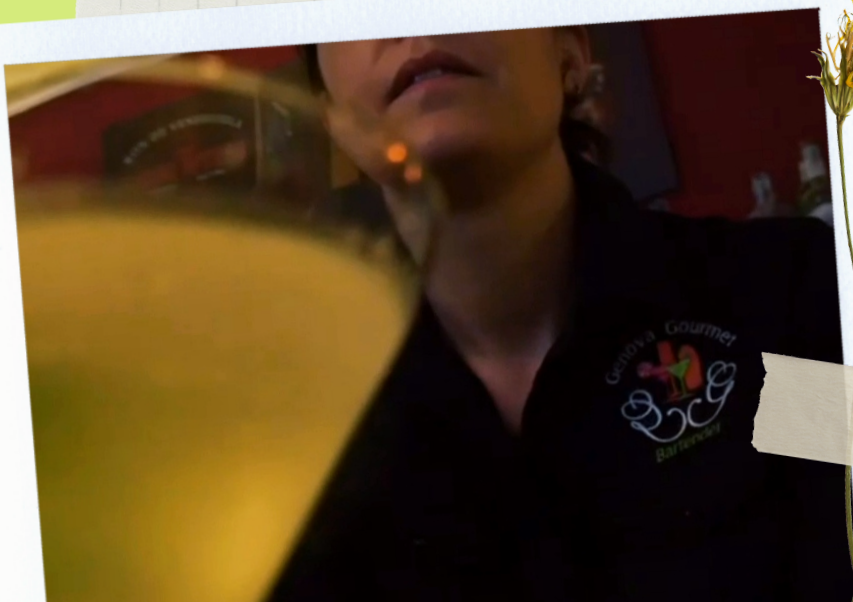
Genova Gourmet

Bartender

SALONE NAUTICO INTERNAZIONALE 2021



LE ERBE AROMATICHE DELLA LIGURIA

Oggi la **Liguria**, e in particolar modo la **Piana di Albenga**, è conosciuta **in tutta Europa** per la coltivazione di **erbe aromatiche,** con una produzione che arriva fino a 100.000.000 di vasi che sono esportati al 90% nel nord Europa Germania in primis.
(fonte "La Mia Liguria")

L'utilizzo delle erbe aromatiche nella mixology ha avuto un incremento notevole a livello internazionale nell'ultimo decennio, e da alcuni anni anche in Italia grazie all'introduzione dei nuovi macchinari sempre più tecnologici, come l'evaporatore rotante, le attrezzature per le lavorazioni sottovuoto e gli estrattori che hanno permesso una maggiore facilità di preparazione.
Le erbe aromatiche nei drink enfatizzano profumo e gusto del cocktail e sono un elemento decorativo d'impatto, semplice ma elegante, le erbe aiutano a rendere unici i cocktail. Ma c'è di più: sono anche salutari e quindi in linea con la tendenza al cibo healthy (Mixer Planet)

Il racconto della nostra Regione attraverso il profumo e il sapore delle nostre aromatiche più conosciute e per conoscere la Liguria non solo attraverso il mare ma anche con gli aromi del suo entroterra.

AL SALONE NAUTICO IL PROTAGONISTA E' IL PRODOTTO
La valorizzazione del prodotto e del produttore al centro dell'attenzione miscelando gli ingredienti in modo inusuale e sorprendente.

- LUPPOLA - VODKA FIZZ ALLA SALVIA

Un grande classico della miscelazione internazionale, fresco e dissetante che abbiamo elaborato in chiave ligure lavorando sul distillato base la vodka, mettendola in infusione con la salvia e unendola ad un prodotto inusuale nella mixology: la birra. Una weiss bier delicata ma un gusto deciso che richiama le aromatiche tipiche del territorio di produzione: salvia, maggiorana e rosmarino.

- BRUZZONE - VODKA INFUSA ALLA CAMOMILLA E VERMOUTH BIANCO

Un cocktail che racchiude tutti i saperi e sapori della tradizione, una vodka Origine Biologica infusa con la camomilla delle nostre montagne, il tocco, il particolare è dato dalle botaniche utilizzate per la produzione Vermouth Bagascio bianco, tutto avvolto nella dolcezza del miele, una coccola a chiudere il palato e a ritrovare ricordi gustativi.

Genova Gourmet
Bartender

- DALPIAN - ROSMARINO & PESCA

La freschezza del succo di frutta alla pesca e albicocca in abbinamento ad un dolce sciroppo al rosmarino, l'unione di due gusti che rappresenta al meglio la nostra regione, entroterra e costa in un abbinamento olfattivo tanto inusuale quanto sorprendente nella sua semplicità.

- GIN MA' - SEMPLICEMENTE IL BASILICO

Il sapore, il profumo e il gusto che meglio rappresenta la nostra regione nel mondo, semplicemente il basilico. Miscelato con semplicità per esaltarlo nel migliore dei modi, per lasciare il ruolo da protagonista indiscusso nel cocktail, per lasciare il ricordo della Liguria in tutti coloro che lo degusteranno.