Arriva Pineo, il nuovo vermouth al pinolo

gin-ma-e-pineo-verticale-82b90a5e

Dopo il successo del Gin Mä – il primo gin distillato con basilico genovese Dop -, i giovani imprenditori genovesi della Compagnia di San Giorgio lanciano il loro secondo prodotto: Pineo. Si tratta di un Vermouth dry, bianco, al quale è stato aggiunto un infuso in purezza di pinolo; uno degli ingredienti del pesto genovese che richiama quindi alla Liguria e al liquore iconico della società, il Gin Mä. La presentazione ufficiale di Pineo avrà luogo domani sera, venerdì 24 gennaio, presso il locale Les Rouges di Campetto, a Genova, in una serata a tema nella quale i cocktail parleranno genovese.

"La Compagnia di san Giorgio, come sua consuetudine, ha lanciato un progetto innovativo che segue le tradizioni della nostra Liguria – ha spiegato l'amministratore, **Thomas Cuberli** -. *Abbiamo creato un vermouth con infuso di pinolo in purezza che ringiovanisce questo tipo di vino aromatizzato e permette la creazione di numerosi cocktail in combinazione con il nostro cocktail iconico: il Gin Mä".*

Uno degli obiettivi di Pineo è proprio la combinazione con il Gin Mä, un accostamento che sfocia nel cocktail "Märtini Liguria". *"In onore del signor Martini che più di 100 anni fa partì da Arma di Taggia, in Liguria, per dar vita, a New York, al cocktail a lui dedicato* – ha spiegato Cuberli – *abbiamo rivisitato il cocktail facendo nascere il Märtini Liguria". "Accompagnato al drink abbiamo voluto lanciare anche un particolare rituale di preparazione* – ha aggiunto Cuberli – *mettere un pinolo fresco in una coppa da Martini, coprirlo con la dose di Pineo, aggiungere il Gin Mä, precedentemente mescolato col ghiaccio e filtrato, e guarnire il tutto con un'oliva taggiasca".*

Anche se il gin è tipicamente british e il vermouth piemontese, con la miscela di basilico e pinoli – due degli ingredienti del pesto genovese – continua la missione della Compagnia di San Giorgio di portare un sorso di Liguria in tutto il mondo.