

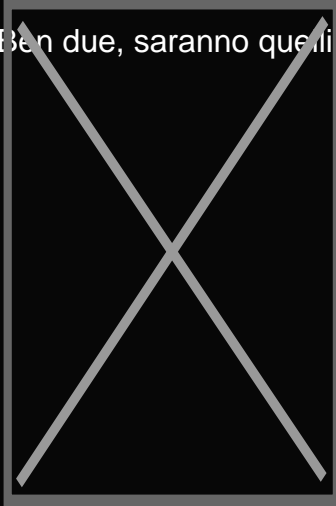
Giardini d'Amore approda al Salone del Gusto di Torino



È partita ieri la XII Edizione di “Terra Madre - Salone del Gusto” che ha luogo a Torino dal 20 al 24 settembre. Grande novità di quest’anno è il Punto Mixology “Cocktail internazionali, materie prime regionali” - all’interno dell’Enoteca - realizzato in collaborazione con I Maestri del Cocktail: l’occasione giusta per provare grandi innovazioni e splendidi classici in chiave regionale. Per la prima volta dalla sua nascita, infatti, anche la cultura del “buon bere” entra a pieno diritto tra i protagonisti di una delle più importanti manifestazioni enogastronomiche del mondo.

Sono 5 le Regioni selezionate per rappresentare a Palazzo della Giunta Regionale, Piazza Castello 165, le eccellenze italiane nel campo della mixology: Piemonte, Sicilia, Veneto, Toscana e Campania. Da queste Regioni provengono, infatti, i liquori, gli spirits e i prodotti freschi, che costituiranno gli ingredienti dei cocktail ideati e realizzati per l'occasione dai bartender di Flair Project (Giulia Castellucci, Alessandro Savina, Haveryl Prete e Arlina Crismeli Lugo). Materie prime che identificano un territorio e che raccontano, in un cocktail, le unicità e qualità di ogni singola Regione.

La drink list del Salone del Gusto è composta da 5 cocktail, uno per Regione più 2 special drinks. Ben due, saranno quelli dedicati alla Sicilia:



- **“Giardino – Il nostro Collins”**, un long drink con vodka, liquore di

limone Giardini d'Amore, liquore di finocchietto selvatico Giardini d'Amore, succo di limone di Sicilia, gassosa Lurisia

- **“Punchotto”**, un punch ispirato dal nuovo Presidio Slow Food Clairin (il rum agricolo di Haiti) con Clairin, per l'appunto, liquore di limone Giardini d'Amore, liquore di cannella Giardini d'Amore, succo di limone, zucchero e fettina di pompelmo

A rappresentare la Sicilia e le sue eccellenze nel campo della liquoristica, è stata scelta, infatti, l'azienda messinese Giardini d'Amore - Liquori, creatrice del primo brand di liquori artigianali di alta fascia che, a tre anni dal lancio, è già presente nella più alta ristorazione e miscelazione italiana. Un brand ideato da tre giovani imprenditori siciliani che perseguono l'obiettivo di portare, nella liquoristica italiana, la ricerca della qualità, la promozione e salvaguardia dei prodotti del territorio e la più autentica artigianalità e tradizione italiana, con un gusto contemporaneo ed elegante.