Compagnia dei Caraibi è partner delle guide I Cento

Gin Mare, iconico brand di gin ultra premium, distribuito in Italia da Compagnia dei Caraibi, si conferma anche quest’anno sponsor della guida gastronomica de “I Cento”,che raccoglie e racconta i 50 migliori ristoranti e le 50 migliori trattorie delle città di Torino, Milano e Roma. Una collaborazione che si inserisce nel legame elettivo da tempo stabilito dal brand con il mondo dell’alta gastronomia e della ristorazione, reso possibile dalle sue uniche proprietà organolettiche e dal suo carattere mediterraneo. La sua gamma aromatica, costruita a partire da botaniche di primissima qualità come l’oliva Arbequina, il timo, il basilico e il rosmarino rende infatti Gin Mare un partner ideale per l’alta gastronomia e per una moderna idea di convivialità.

Gin Mare ha infatti instaurato nel tempo prestigiose collaborazioni con chef come Ferran e Albert Adrià, Ángel León, Rafa Zafra e Quique Da costa. Partner da alcuni anni anche dei 50 Best Restaurants, la più prestigiosa e ambita classifica mondiale della ristorazione, Gin Mare prosegue così la sua strategia di presidio delle eccellenze culturali e gastronomiche, legandosi a una delle guide dallo sguardo più originale e autorevole del panorama italiano.



Per la prima tappa, quella di Torino Gin Mare ha assegnato il premio “Cocktail & Cucina” a Il Bar Cavour- Del Cambio per il migliore abbinamento di carta cocktail e menù. Da quest’anno anche Salvia&Limone, eccellente fine pasto dall’antica ricetta di proprietà dell’azienda piemontese, entra tra i partner delle guide de “I Cento”. Liquore versatile, si rivela perfetto tanto per la mixologia in aperitivi e afterdinner, quanto per l’utilizzo in cucina come ingrediente, all’interno di ricette come il Panzuppato o il Dolce D’Amalfi del famoso pasticcere Sal de Riso, grazie alle sue note agrumate e balsamiche.

Anche Salvia & Limone durante la serata di presentazione della prima guida nella città di Torino ha riconosciuto l’Osteria Antiche Sere come ristorante con la migliore proposta di carta dessert con il premio “La Dolce Vita”.