



COMUNICATO STAMPA

L'ALTA RISTORAZIONE E LA MIXOLOGY ITALIANA ALLA RISCOPERTA DEL LIQUORE

Giardini d'Amore® - Liquori racconta come un prodotto di qualità possa accendere la creatività di Chef e Barman, portando un liquore della tradizione nelle cucine e nei cocktail più ricercati

Milano, 3 marzo 2018 - Giardini d'Amore® - Liquori, il primo brand di liquori artigianali di alta fascia, a due anni dal suo lancio torna a **Identità Golose** - il Congresso Internazionale di Cucina d'Autore in programma a Milano dal 3 al 5 marzo 2018 - per presentare in esclusiva speciali e innovativi accostamenti con i propri liquori, sperimentazioni nate grazie al grande interesse verso il prodotto dimostrato dalla **più alta ristorazione e mixology italiana**.

L'impegno per la valorizzazione delle **materie prime**, fresche e di **altissima qualità** - di cui l'azienda è anche produttrice - e una **manifattura completamente artigianale**, sono tra le caratteristiche più apprezzate dagli addetti ai lavori. Accostandosi a Giardini d'Amore® - Liquori, infatti, si entra in un mondo fatto di **tradizione** e di **innovazione**, impegno per la **qualità** e culto della **bellezza ed eleganza**, un omaggio al Made in Italy più autentico.

L'esperienza sensoriale in cui Giardini d'Amore® - Liquori guiderà i suoi ospiti, avrà inizio **sabato 3 marzo** con il più tradizionale degli abbinamenti, quello con la pasticceria. Con **Roberto Toro, Executive Chef del Belmond Grand Hotel Timeo di Taormina** - appena nominato uno dei venti migliori Hotel al mondo da Condé Nast Traveller - sarà, infatti, presentata **in anteprima la colomba della Pasqua 2018** realizzata con la crema di liquore alla mandorla Giardini d'Amore.

La ricetta del tipico dolce pasquale è interpretata da Roberto Toro per conferire un gusto contemporaneo alle tradizioni dolciarie della propria famiglia. La ricetta tradizionale si arricchisce, infatti, delle fresche note del cioccolato bianco al frutto della passione e della dolce persistenza delle noci pecan e... di un ricordo... quello delle profumate mandorle siciliane che lo Chef Roberto Toro, già da piccolo, raccoglieva nel giardino di casa. Oggi quelle mandorle sono celebrate nella sublime glassa creata con la crema di liquore alla mandorla Giardini d'Amore® - Liquori.

Durante i tre giorni di Congresso invece, si potrà saggiare l'utilizzo del liquore anche nella miscelazione e in ambiti idealmente lontani, come quello dei **piatti salati**. Ogni giorno sarà offerto agli ospiti della manifestazione un **aperitivo pre-lunch**, composto dal **"Suzy Parker"**, il nuovo cocktail fresco e aromatico al liquore di finocchietto selvatico - ispirato a una delle più celebri modelle degli anni 50', amica di Coco Chanel - e da **"Piacevoli incontri"**, un sontuoso idillio per il palato in cui il liquore alle mandorle siciliane Giardini d'Amore incontra l'ostrica concava, realizzato dai **Fratelli Butticè, Chef del Ristorante "Il Moro" di Monza**.

"Sperimentare con Chef e Barman come il nostro prodotto possa arricchire e valorizzare ricette tradizionali o essere da ispirazione per nuove creazioni è per noi motivo di grande orgoglio e ci conferma quanto sia importante continuare la nostra quotidiana ricerca dell'eccellenza" ha dichiarato Emanuela Russo, Responsabile Marketing di Giardini d'Amore® - Liquori.

Per ulteriori informazioni si prega di contattare:

Giardini d'Amore® - Liquori

Katia Consentino

M +39 340 7096860

katiaconsentino@giardinidamore.com



GIARDINI D'AMORE® - LIQUORI

Giardini d'Amore® – Liquori una dolce carezza per l'anima.

Una linea elegante e ricercata di liquori di alta gamma realizzati a mano, da assaporare in purezza, per meditare o rallegrarsi, che trova massima espressione nella creazione di *cocktail* d'autore.

Dai giardini che guardano il mare, avvolti dal profumo di zagara, di aria e di terra provengono i migliori frutti coltivati con amore e passione e trasformati nell'opificio artigianale, a pochi chilometri da Taormina (Me), dove lo studio attento della tradizione e il grande rispetto delle pregiate materie prime si traducono in una sublime interpretazione del gusto mediterraneo.

Un laboratorio artigianale in cui la cura dei dettagli si fonde con l'arte italiana dei liquori per creare bottiglie uniche sigillate a mano, che racchiudono un armonioso equilibrio di elementi.

Aromi naturali, essenziali, ispirati all'eterna bellezza della natura.

Liquori da percepire con tutti i sensi, che esprimono l'identità, l'anima e il sapore di una terra unica e indimenticabile, per vivere una rara esperienza del tempo che si incide nella memoria: un viaggio personale che torna alla mente ma che non è mai "sempre lo stesso viaggio", poiché si ricrea a ogni occasione ... questo è "Sentire Mediterraneo".

2

Il desiderio di interpretare la tradizione con gusto contemporaneo e un lavoro sartoriale fatto di studio continuo ha portato i fondatori del *brand* alla creazione di Giardini d'Amore® – Liquori.