

## **Grande successo per "Il Primo" ad Aromatica**

### **Il cocktail creato da Lorenzo Verdecchia per celebrare i premi di Birra Citrus e Moonshine Mulino Sassello 1830**

Ad Aromatica - contenitore di numerosissimi eventi che si sono susseguiti sul palco e in area incontri durante tutto il weekend - ha riscosso notevole successo "Il Primo", il cocktail creato da Lorenzo Verdecchia dell'Hotel Gabriella di Diano Marina per celebrare i primi premi recentemente vinti da aziende di Sassello (SV), ossia da Birrificio El Issor con la Birra Citrus e da Mulino di Sassello 1830 con il whisky Moonshine.

"Per realizzare "Il Primo" - ha spiegato Verdecchia -, oltre alla Birra Citrus e al whisky Moonshine mi sono aiutato con prodotti di grandi aziende italiane come il liquore alle ciliegie Sangue Morlacco di Luxardo e lo sciroppo ai lamponi di Fabbri che hanno conferito base dolce e insieme asprigna. Il risultato è un drink beverino e fresco che ha raccolto moltissimi consensi anche ad Aromatica".

Il Signor Camillo – Moonshine Italiano dei Monti Liguri di Molino Sassello 1830, distillato di mais al 100%, è Campione del Mondo 2023 nella categoria New Make & Young Spirit London 2023, quale miglior distillato fresco al mondo.

El Issor Citrus Saison al Chinotto di Savona è una birra impregiosita, aromatizzata e amaricata con le scorze del Chinotto di Savona presidio Slow Food. Ha vinto il primo premio del concorso nazionale "Birra dell'Anno 2023" promosso da Unionbirrai al Beer and Food Attraction di Rimini, nella Cat. 28 – Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, di ispirazione belga (Saison, Biere de Garde, Farmhouse Ale).

A rappresentare Sassello ad Aromatica anche le golosissime proposte di Giacobbe Salumi.