

# Liguria, il preboggión entra tra gli ingredienti della mixology per creare cocktail innovativi

scritto da Redazione | 13/08/2024



**Prebugin e Amaro Sarvaego** sono nati dall'idea di quattro giovani imprenditori liguri, desiderosi di promuovere la loro regione. Il gin e l'amaro, infatti, contengono l'iconica **miscela di erbe spontanee** utilizzata anche come ripieno di pansoti, ravioli e torte salate

## **Prebugin e Amaro Sarvaego, gli alcolici liguri con preboggión**

Il gin **Prebugin** e l'**Amaro Sarvaego** sono due alcolici dell'azienda **Brainfusion** che utilizzano erbe spontanee del territorio ligure. L'idea è venuta ai quattro giovani **Enrico Valle, Matteo Crispino, Giuseppe Cabona e Daniele Giovanelli** che hanno inserito nei due prodotti un'iconica miscela di erbe della loro regione, il [preboggión](#) o **prebuggiún**.

In genere adoperato come **ripieno dei pansoti e dei ravioli** oppure per dare sapore alle torte salate della Liguria, nel caso del gin e dell'amaro targati Brainfusion il **preboggión conferisce aromi e sapori selvaggi e intriganti**, ideali per una miscelazione sofisticata.

## Prebugin di Brainfusion, il gin versatile della Liguria

Prebugin è il primo London Dry Gin composto da erbe prebuggiún che ha conquistato la medaglia di bronzo ai **Gin Awards 2023** per la categoria "Best Idea Concept". Grazie all'aromaticità conferitagli da queste erbe, limone e rosmarino, Prebugin è versatile e adatto a tutti i palati.

## Amaro Sarvaego, tinte ambrate e sapore deciso



**Amaro Sarvaego** prende il nome da *sarvaego*, che in dialetto genovese significa "selvatico", "libero". E infatti, è un amaro innovativo e fortemente territoriale, con una **personalità selvatica, tinte ambrate e sapore deciso**.

Gli ingredienti che compongono l'amaro sono **erbe prebuggiún, limone, maggiorana, origano, rosmarino, timo, pepe, cardamomo, assenzio, liquirizia e anice stellato**. Viene prodotto tramite l'infusione delle botaniche in soluzione idroalcolica, con successiva pressatura e miscelazione dei vari infusi per la creazione del composto finale, a cui viene aggiunto lo sciroppo. Contiene **alcol da cereali a 96,4°**.

Conquista subito il palato grazie a un inizio delicatamente dolce, per concludersi con un finale elegante e molto persistente, dai tratti amarognoli. **Amaro Sarvaego** si presta per essere gustato in purezza, con ghiaccio e una scorza d'arancia, ma lo si può rendere **rinfrescante con l'aggiunta di**

**acqua tonica**, oppure **intrigante con il succo di mirtillo rosso**.

## **Ricette cocktail con l'Amaro Sarvaego**

Un ottimo modo per **degustare l'amaro in estate** è servirlo con **ginger ale e frutta** in un tumbler alto con ghiaccio, oppure scegliendo un ottimo **amaretto sour**, addizionando Amaro Sarvego a sciroppo di zucchero, succo di limone e albume, il tutto si può anche shakerare e servire *on the rocks*.

Squisito anche in **versione Spritz**, creando **Sarvaego Spritz**: 3 cl di Amaro Sarvaego da versare in un bicchiere da Spritz, aggiungendo 1.5 cl di St. Germain e prosecco.

«Amaro Sarvaego è espressione del territorio ligure, delle genti, della nostra appartenenza. - racconta **Matteo Crispino**, tra i fondatori di Brainfusion S.r.l. - Il **viaggio tra le erbe spontanee** dà vita al nostro amaro. Abbiamo pensato di realizzare un amaro per accompagnare il momento del dopocena, sempre con l'idea di **raccontare in una bottiglia il carattere forte e genuino dei liguri**»

Per maggiori informazioni: [prebugin.com/amaro-sarvaego](http://prebugin.com/amaro-sarvaego).