

Il “Taggiasco ExtraVirGin” premiato come distillato più innovativo al SIAL di Parigi

scritto da Enzo Radunanza | 31/10/2018



Il nuovissimo gin, nato dall'unione di ginepro e oliva taggiasca, ha ottenuto il Gran Premio all'ultima edizione del salone parigino dedicato alla filiera agroalimentare.

Cosa pensereste se vi offrissero un distillato nato dall'unione di gin, ginepro dell'Alta Valsusa e [oliva taggiasca](#) coltivata nella Valle Argentina, nell'imperiese?

Il connubio potrebbe sembrare azzardato per l'eterogeneità degli ingredienti e invece degustando il **Taggiasco ExtraVirGin** si scopre una bevanda unica nel suo genere per profumi, sapori e versatilità. Il distillato, infatti, è già stato sperimentato con grande successo da alcuni barman esperti di [mixology](#) che hanno realizzato particolari drink ma è apprezzato anche "in purezza" grazie ai sentori sofisticati.

Un liquore al **100% italiano**, nato dall'intuizione di **Paolo Boeri** (proprietario, insieme al padre, dell'**oleificio ROI**, in provincia di Imperia) e **Davide Pinto** (proprietario del locale torinese Affini) con il contributo dell'esperto di piante e erbe **Giustino Ballato** e prodotto da una distilleria torinese.

A dimostrare la validità del neonato **Taggiasco ExtraVirGin**, è arrivato già un riconoscimento prestigioso. All'ultima edizione del SIAL di Parigi, infatti, il liquore è stato premiato come la "**bevanda più innovativa nella categoria alcolici**", sbaragliando la concorrenza agguerritissima di oltre 2.500 prodotti candidati e provenienti da tutto il mondo.

Ricordiamo che il Sial Parigi è la più importante vetrina mondiale della filiera agroalimentare, punto di incontro tra gli operatori del settore provenienti da ogni angolo del globo ed evento centrale per rivelare le nuove tendenze del comparto.

Al momento il Taggiasco ExtraVirgin si può acquistare online sui siti www.oliroi.com e www.taggiascoextravirgin.it.