



## GIN E BARBECUE UN BINOMIO VINCENTE DAL SAPORE UNICO

*Il cardamomo verde l'ingrediente speciale dell'unico London Dry Gin Affumicato perfetto abbinato al barbecue*

*Brescia, 5 Aprile 2024 - L'abbinata barbecue e gin non è il primo pensiero che può venire agli amanti della griglia, eppure, è una combinazione che funziona, soprattutto se all'interno del gin spiccano profumi di limone e arancia con cui rifarsi la bocca dopo il pranzo a base di carne.*

A spiegare meglio come mai funziona questa accoppiata è **Riccardo D'Amaro fondatore di BBQ King e Duroc Gin**, ospite della prima edizione di BBQ Expo al Brixia Forum di Brescia dal 5 all'8 aprile: *"Duroc Gin nasce nel 2020 con l'obiettivo di creare l'unico London Dry Affumicato da abbinare al mondo del barbecue, un segmento in cui non c'era nessuno. **Abbiamo creato un London Dry da 43° che creasse un collegamento tra questi due mondi**, e per farlo ci siamo affidati a un ingrediente: il cardamomo verde che affumichiamo a legna. Ma anche la presenza di **limone e arancia** riescono a dare un parte agrumata che aiuta a pulire la bocca dal pulled pork"*.

Niente birra dunque, per un barbecue diverso dal solito, un'idea può essere quella di abbinare un gin un po' secco, magari aromatizzato con rosmarino e salvia, accompagnato con una costina glassata o con un'aletta di pollo croccante.

Per rendere il tutto ancora più gustoso, non serve solo scegliere un buon gin, ma bisogna scegliere la giusta rub, quel mix di spezie e aromi utilizzato soprattutto nella cucina americana per insaporire la carne prima della cottura. *"Noi abbiamo due grandi famiglie di rub - spiega **Andrea Centanni, titolare di Grigliare Duro** -, le prime sono quelle all'americana, caratterizzate da un'alta percentuale zuccherina, fondamentale per le cotture lunghe e affumicate, dove lo zucchero caramellato crea la crosticina esterna dando sapore e profumo. Un'alternativa più mediterranea, è composta da diversi tipi di spezie come l'alloro, il rosmarino, la maggiorana o il timo, in alcune è presente anche la scorza di limone o pomodorini secchi tritati, per un mix perfetta tra cottura in stile americano ma con i nostri sapori italiani"*.

### **Testori Comunicazione**

Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano

Tel. 02 4390230

[www.ufficiostampa.milano.mi.it](http://www.ufficiostampa.milano.mi.it)

[press@testoricomunicazione.it](mailto:press@testoricomunicazione.it)



CARTELLA STAMPA BBQ EXPO:

[https://drive.google.com/drive/folders/1fIPs1c6TmqTE\\_7gba8MJ6wWnx5DfH4mK?usp=drive\\_link](https://drive.google.com/drive/folders/1fIPs1c6TmqTE_7gba8MJ6wWnx5DfH4mK?usp=drive_link)

SITO: <https://bbqexpo.it/>

**AREA FIERA** è una Expo Organiser nata nel 2008, da sempre con vocazione fieristica ha instaurato sin dai primi anni importanti relazioni con enti nazionali ed internazionali. Ha ideato e creato importanti marchi fieristici curandone l'intera organizzazione ed attualmente ha in portfolio oltre 1400 aziende attive. Oggi è composta da un team di professionisti in grado di ideare e lanciare nuovi brand, sviluppare campagne adv, fornire consulenza economica per creazione di eventi di grandi dimensioni.

**Testori Comunicazione**

Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano

Tel. 02 4390230

[www.ufficiostampa.milano.mi.it](http://www.ufficiostampa.milano.mi.it)

[press@testoricomunicazione.it](mailto:press@testoricomunicazione.it)