

Amaro espressione dell'essenza del popolo ligure

Quattro giovani liguri Enrico Valle, Matteo Crispino, Giuseppe Cabona e Daniele Giovanelli, fondatori di Brainfusion, hanno ideato Amaro Sarvaego, innovativo e al tempo stesso legato alla tradizione, caratterizzato da una personalità spontanea e selvatica, proprio come il popolo ligure. Sarvaego in dialetto genovese significa proprio "selvatico", "libero".

Dalle tinte ambrate, vede come protagonista il preboggión, conosciuto anche come prebuggiún, una miscela di erbe spontanee liguri, cucinate mediante una breve bollitura. Gli ingredienti che compongono l'amaro sono un mix sapientemente costruito per creare un sapore del tutto nuovo: erbe prebuggiún, limone, maggiorana, origano, rosmarino, timo, pepe, cardamomo, assenzio, liquirizia e anice stellato. Dal sapore deciso, conquista subito il palato grazie a un inizio delicatamente dolce, per concludersi con un finale amarognolo ed elegante. 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.

Dopo Prebugin, il primo gin creato con il prebuggiún, è stato realizzato un amaro per accompagnare il momento del dopocena, sempre con l'idea di raccontare in una bottiglia il carattere forte e genuino dei liguri.



“Amaro” expression of the essence of the Ligurian people

Four young Ligurian men, Enrico Valle, Matteo Crispino, Giuseppe Cabona and Daniele Giovanelli, founders of Brainfusion, have come up with Amaro Sarvaego, innovative and at the same time linked to tradition, characterised by a spontaneous and wild personality, just like the Ligurian people. Sarvaego in Genoese dialect means 'wild', 'free'.

Amber-coloured, it features preboggión, also known as prebuggiún, a mixture of wild Ligurian herbs, cooked by boiling them briefly. The ingredients that make up the bitter are a skilfully constructed mix to create a whole new flavour: prebuggiún herbs, lemon, marjoram, oregano, rosemary, thyme, pepper, cardamom, wormwood, liquorice, and star anise. With a strong flavour, it immediately

conquers the palate with a delicately sweet start, ending with an elegant, bitter finish. Amaro Sarvaego is best enjoyed on its own, with ice and an orange peel, but it can be made refreshing with the addition of tonic water, or intriguing with cranberry juice. After Prebugin, the first gin created with prebuggiún, a bitter was made to accompany the after-dinner moment, again with the idea of telling the strong and genuine character of the Ligurians in a bottle.