

ANCHE IL GIN SI PUO CREARE GRAZIE ALL'AI

A Sbrisolona&Co presentato il GIN AI abbinato ad una versione innovativa di sbrisolona

Mantova, 19 ottobre 2024 – Il primo gin realizzato grazie all'intelligenza artificiale è stato presentato nella prima giornata di Sbrisolona&Co il festival cultural gastronomico in programma nel cuore di Mantova fino a domenica 20 Ottobre.

L'idea è dell'imprenditore mantovano **Cristian Giacomini** che ha fatto analizzare milioni di botaniche da diversi software di intelligenza artificiale dando vita a GIN AI. Grazie alla selezione realizzata dal software e dopo aver analizzato milioni di botaniche, la ricetta è stata composta dai sapori più amati da tutti per realizzare un drink agrumato, speziato con note aromatiche erbacee a base di menta, pompelmo rosa, basilico, zenzero e limone. *“Un prodotto che rivoluziona il mondo dei distillati, - spiega Giacomini - dove l'innovazione e le tecnologie avanzate si fondono con la tradizione del gin. Ma non solo le botaniche, anche i tempi di infusione sono stati calcolati con precisione per ottenere il perfetto equilibrio di sapori e aromi, creando un'esperienza unica per il palato.”*

E l'innovazione si è fusa con la tradizione durante la prima giornata di Sbrisolona&Co grazie all'abbinamento di Gin AI con la versione di sbrisolona di Raffaella Gangini, cuoca dell'Agriturismo Corte Le Caselle di San Giacomo delle Segnate che ha realizzato un dolce dove la sbrisolona si unisce alla torta di zucca accompagnata da uno zabaione all'incanto, cotto a fuoco diretto e aromatizzato con un gin Gin AI.

“Ho accettato la sfida e il pubblico ha apprezzato il dolce finale che unisce il sapore tradizionale della sbrisolona abbinata alla torta di zucca il tutto fuso con le botaniche di GIN AI - spiega Raffaella Gangini - dando così un sapore di freschezza e al tempo stesso piccantezza grazie allo zenzero.”

Sbrisolona &Co è questo e tanto altre per tre giorni interamente dedicati ai più celebri prodotti della **pasticceria regionale italiana**, con un focus sulla **Sbrisolona** e sui **diversi dolci tipici dell'area mantovana**. Il ricco palinsesto di eventi si dislocherà tra Piazza Sordello, Piazza delle Erbe e Piazza Leon Battista Alberti e prevede showcooking, degustazioni, laboratori e sfide culinarie. Non mancheranno poi le interviste condotte da ospiti illustri, durante le quali il pubblico potrà incontrare ed ascoltare dal vivo grandi nomi dal panorama culinario e della pasticceria, ma anche personalità dello spettacolo e dello sport. Gli angoli più suggestivi del centro saranno poi animati da esibizioni e intrattenimenti, laboratori e giochi per bambini, corteo storico e spettacoli musicali.

L'evento è promosso da **Confcommercio Mantova**, realizzato con il contributo di **Regione Lombardia**, con il patrocinio del **Comune di Mantova** e della **Camera di Commercio di Mantova**, e organizzato da **SGP Grandi Eventi**. Vanta come partner tecnico l'Istituto Bonomi Mazzolari di Mantova e come fornitore ufficiale Aster Agenzia Servizi al territorio. Un ringraziamento all'azienda Bottoli - Clecla per il supporto e la realizzazione della maxi-sbrisolona.

Sito web: www.sbrisolonafestival.it

Promotore



Con il contributo di



Patrocinio



Organizzazione





Facebook: Sbrisolona & Co.

Instagram: @sbrisolonafestival

Email: info@sbrisolonafestival.it

Ufficio Stampa

Testori Comunicazione

Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano

Tel. 02 4390230

press@testoricomunicazione.it

Promotore



Con il contributo di



Patrocínio



Organizzazione

