

PICOGRAMMO



WWW.PICOGRAMMO.IT

GIN



L'azienda

Quale affinità può esserci tra scienza moderna e sapori di una volta, tra provette e pipette e la vaniglia del Madagascar? Il connubio non è impossibile se proviamo a conoscere Stefano e Rossella, due ricercatori che, quando non indossano il camice da laboratorio, amano mangiare e andare alla ricerca di cibi semplici, quelli fatti di pochi ed essenziali ingredienti. Una ricerca attenta che, purtroppo, non sempre ha appagato i loro gusti. Pertanto, tra un esperimento e un altro, Stefano e Rossella si sono chiesti: "perché continuare a cercare quando potremmo realizzare, con le nostre mani, cose semplici e straordinarie allo stesso tempo?". La risposta è stata "Picogrammo". Un'unità di misura molto ma molto piccola, che non si usa tutti i giorni, ma che mette d'accordo i due ricercatori sul dare origine a un ponte tra scienza e pasticceria. Due mondi lontani ma collegati dalla precisione. Come ci si aspetta dagli scienziati, hanno cominciato così il loro progetto di selezione di ricette. Le hanno sperimentate e svolto un lavoro certosino per renderle uniche. La sperimentazione è cominciata con la produzione di

biscotti, dolci e salati. Per i più adulti, si è pensato a una crema di gin. Non una crema di gin qualunque, una più gustosa: al cacao. E non un cacao qualunque, ma il cacao Domori. Una vertigine di senso da associare all'esperienza Picogrammo dei biscotti dolci. Per questo motivo nasce 1528, la prima crema di gin al cacao mai pensata. E per i palati più raffinati è nato PhD, il primo cold compound gin ottenuto mettendo in infusione fave di cacao Domori, i migliori botanici e le bacche di ginepro. Stefano e Rossella, estimatori anche del vino e della birra artigianale (del resto in Italia, sarebbe possibile il contrario?), hanno poi messo in moto il secondo ramo della loro produzione: i biscotti salati, da aperitivo, punta di diamante di Picogrammo, alla pasta d'acchughe e finocchietto per accompagnare vini bianchi, ai capperi e origano perfetti per una birra artigianale o ai semi di girasole e parmigiano per gli amanti del vino rosso. Tradizione e innovazione, con equilibri tra sapori antichi e ingredienti ricercati, fanno di Picogrammo un'esperienza assolutamente da vivere.



The Company

What kind of affinity can there be between modern science and flavors of the past, between test tubes, pipettes and Madagascar vanilla? The association is not impossible if we learn about Stefano and Rossella, two researchers who, when not wearing the lab coat, love to eat and look for simple foods, made of a few essential ingredients. A careful research which, unfortunately, does not always satisfy their tastebuds. Therefore, between an experiment and another, Stefano and Rossella wondered: "why should we keep looking for excellence when we could achieve simple and extraordinary things with our own hands?". The answer to this question is "Picogrammo": a very, very small unit of measurement, which is not used every day, that creates a bridge between science and pastries. Two worlds apart, connected by precision. As might be expected by scientists, they started selecting and projecting recipes. They have tried them one by one and have done a painstaking job to make them unique. The experimentation began with the production of sweet and savory biscuits. For the over 18, they projected a gin cream to pair to

the cookies. Not a common cream gin, a tastier one: a chocolate cream gin. Not made with just any chocolate, but Domori chocolate. A vertigo of the senses associated with Picogrammo experience of sweet biscuits. And this is how 1528, the first chocolate cream gin ever thought, was born. And for the most refined palates, the top of the game, cocoa bean infused, cold compound gin : PhD. Stefano and Rossella, wine and craft beer connoisseurs (and would it be otherwise possible in Italy?), then started the second branch of their production: aperitif biscuits, Picogrammo's spearheads. Made with anchovy paste and fennel to be paired with white wine, or with capers and oregano, perfect with a craft beer, with sunflower seeds and Parmesan cheese for red wine lovers. Tradition and innovation, in a perfect balance between classical flavors and refined ingredients, make Picogrammo an experience you should taste.

Il cacao criollo viene coltivato dai Maya ed è considerato un bene di lusso.

750 a.C. Anno zero

Criollo cocoa is cultivated by Maya and is considered a luxury good.

Il gin è stato elaborato per la prima volta nei Paesi Bassi verso la metà del Seicento ad opera di un medico dell'Università di Leida.

600 d.C. 1500

A doctor of the University of Leiden processes Gin for the first time.

Gli europei scoprono i semi del cacao quando Cristoforo Colombo li ricevette in dono, durante il suo quarto viaggio, presso l'isola di Guanaja.

During his fourth journey to Cunaja island Cristoforo Colombo receives cocoa seeds as a gift. Europeans "discover" cocoa.

Hernan Cortes importa in Europa i semi di cacao per la prima volta. È l'inizio di un successo che non conosce declino.

1528

Hernan Cortes importes cocoa beans in Europe for the first time. It is the beginning of an endless success.

Dall'unione di pregiato cacao Domori e di un intenso Gin realizzato in stile "cold compound", che nasce il nostro prodotto, unico e sorprendente, che unisce l'avvolgente aroma del cacao alle note resinose e balsamiche del ginepro.

2016

Picogrammo creates 1528 combining the finest Domori cocoa and a cold compound, intense Gin. 1528 is a unique and surprising product, that mixes the amazing cocoa aroma and the balsamic notes of juniper.

1528



Gin liqueur al cacao

Non un Gin qualunque, uno più gustoso.
Al cacao, e non un cacao qualunque, ma il cacao
Domori. Una vertigine di senso da associare
all'esperienza **PICOGRAMMO**® dei Biscotti dolci.
Per questo motivo nasce **1528**, il primo Gin
al cacao mai pensato.

BOTTIGLIA: 50 cl

Not a ordinary Gin, but a more tasty.
Made with cocoa, and not a normal cocoa, but the
Domori cocoa. A sense of vertigo to associate the
experience **PICOGRAMMO**® of sweet cookies. For
this reason, comes **1528**, the first cocoa Gin ever
thought.

BOTTIGLIA: 50 cl





PICOGRAMMO
DI
LIBERTI GROUP
VIA PIAVE, 35
SAN MARZANO SUL SARNO
SALERNO 84010
ITALY