

El vermut 'Bilbao pasado y futuro' de La Destilería, se convierte en el vermut oficial de Bilbao 2024

La receta ganadora sorprendió al jurado por su originalidad, con ingredientes sorprendentes como Mamajuana y zumo de piparras, representando a la perfección la esencia bilbaína. En la gran final, celebrada ayer en el Hotel Ercilla de Bilbao, participaron un total de 6 finalistas elegidos entre las 118 propuestas de esta IX edición Cinzano, junto a la Agrupación Empresarial BilbaoCentro, celebró ayer la gran final de la IX Edición de la ruta 'El Vermut de la Ciudad' de Bilbao 2024. Una cita muy especial para la marca en la que Juan Calderón, de La Destilería, se alzó como ganador con una propuesta que sorprendió al jurado por representar a la perfección la esencia bilbaína.

El vermut ganador, bautizado como 'Bilbao pasado y futuro' de La Destilería, se trata de un trago único, sorprendente, complejo e innovador que mezcla Cinzano rosso, Campari, Mamajuana, gotas de whisky y zumo de piparras. Como maridaje han optado por un pintxo de gilda de atún rojo, cebolla roja encurtida, piparra, aceituna, vinagreta de aceite de oliva, maracuyá y una bolita de melón.

Esta original elaboración ha hecho que, a partir de hoy, se lleve el emblema de 'Vermut Oficial de Bilbao' 2024. "Ha sido una final muy reñida con un gran nivel. Pero, La Destilería ha marcado la diferencia este año por la complejidad y el equilibrio de sus ingredientes. Se trata de un trago con un sabor dulce, especiado, amargo, y con un toque salado muy especial gracias al ingrediente local: zumo de piparras. Han conseguido crear un vermut preparado de increíble calidad, uniendo el pasado con el futuro, la tradición con la innovación y representando totalmente la esencia de la cultura del vermut de Bilbao" afirma Giuseppe Santamaría.

Esta IX edición de la Ruta en Bilbao ha sido todo un éxito con un récord histórico de participación con más de 118 locales de referencia de la ciudad inscritos. De todos ellos, el ganador y los otros cinco finalistas -Moa Lounge Bar, Las Torres, Aritz, Morrokotuda y Appairage- compitieron ayer por el premio en una sorprendente final.

El jurado, compuesto por Giuseppe Santamaría, uno de los mejores cocteleros del mundo y Director de la Campari Academy en España, Alejandro Cepeda y Aitana Ávila, de Masterchef, fueron los encargados de elegir el mejor vermut preparado de esta novena edición.

Además, y como broche final a la velada, también se determinó a Gogo Bar como el ganador del público, quienes pudieron votar a su local favorito mediante un concurso en las redes sociales de Cinzano.

La ruta continúa

El Vermut de la Ciudad seguirá en Bilbao hasta el próximo 26 de mayo y, hasta ese día, se podrá disfrutar del vermut 'Bilbao pasado y futuro', la propuesta ganadora, en La Destilería, así como probar los deliciosos vermuts de los 118 locales participantes de esta edición. El listado completo de locales participantes se puede consultar en este mapa.

Después de nueve ediciones, esta iniciativa se consolida como una apuesta por la cultura del vermut en la ciudad, que reivindica la importancia de esta bebida en el ámbito cultural y social. Además de un compromiso para dar visibilidad a la oferta gastronómica y a los locales de referencia.

Toda la información sobre la ruta y los locales participantes está disponible en la web www.bilbao centro.com

Descubrir más sobre 'El vermut de la ciudad' en las RRSS de Cinzano.

Datos de contacto:

Ana Puyol
PR Specialist
667224770

Nota de prensa publicada en: [Bilbao](#)

Categorías: [Gastronomía País Vasco](#) [Restauración](#) [Celebraciones](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>