

67/100 È IL PRIMO GIN ARTIGIANALE DELL'AQUILA: DA UN'IDEA NATA PER GIOCO A REALTÀ IMPRENDITORIALE

16 Agosto 2020



L'AQUILA - Un'idea pensata da due amici durante una chiacchierata seduti su una panchina dell'Aquila diventa un progetto concreto nel giro di un anno. 67100 distillati e liquori, la prima distilleria aquilana, è ora realtà. Dietro questo sogno imprenditoriale, che produce il primo gin artigianale del capoluogo, ci sono **Riccardo Marino** e **Tommaso Ciuffetelli Totani** (a destra nella foto di copertina), 27enni aquilani doc.

“Essere i primi non è mai facile - raccontano a *Virtù Quotidiane* -. È stato un bellissimo percorso, molto lungo e in alcuni tratti pieno di ostacoli, ma ce l'abbiamo fatta. Siamo consapevoli che il bello viene ora, ma siamo pronti per affrontare tutte le sfide che verranno”.

Tutto comincia dalla voglia di Riccardo, ingegnere gestionale e Tommaso, esperto in comunicazione e marketing, di raccontare l'Abruzzo attraverso “un prodotto autoctono e unico. Il mondo del beverage ci ha da sempre affascinato molto, per il suo dinamismo e il contatto diretto con il cliente - affermano -. Quello che ci ha molto colpito del gin in particolare è che è una bevanda che lascia un grande spazio alla fantasia e alla personalizzazione della ricetta. Infatti, a parte le bacche di ginepro, non ci sono vincoli sugli ingredienti da poter utilizzare. Per questo ci siamo detti, perché non creare una ricetta originale che possa far conoscere la nostra bellissima terra in Italia e nel mondo?”.

Durante una trasferta l'anno scorso a Trento, Riccardo e Tommaso trascorrono una giornata insieme al proprietario di una delle distillerie più famose e conosciute a livello italiano.

“Abbiamo approfondito tanti temi e ci siamo esposti facendogli assaggiare il nostro prodotto. La sua reazione - confessano con orgoglio - rientra tra quei momenti che non dimenticheremo mai, è rimasto davvero colpito dal gusto e ci ha fatto tantissimi complimenti”.

La reazione riscontrata al primo assaggio spinge Marino e Ciuffetelli Totani a dare forma al progetto. Acquistano un alambicco discontinuo da 200 litri, cominciando a fare sul serio. Attaccatissimi al territorio, i due giovani imprenditori scelgono 67/100, il codice postale dell'Aquila e uno dei simboli indiscussi della città per raccontare visivamente il loro prodotto.

Il logo rappresenta, infatti, “uno dei mascheroni della fontana monumentale delle 99 cannelle, simbolo e icona della città dell'Aquila. Abbiamo scelto questo in particolare perché è molto enigmatico e secondo noi racchiude tutto il segreto e il mistero che avvolge le 99 cannelle - dicono - . Il mascherone è stato ridisegnato in chiave moderna da un artista e da un grafico aquilani, entrambi fortissimi”.

E se il contenitore narra tanto del loro amore per il territorio, il contenuto lo fa ancora di più. Il gin infatti, distillato a Ocre, è prodotto con una gamma di botaniche, coltivate nel loro orto, nato da una collaborazione con il Parco nazionale della Majella.

Per il momento 67/100, che dalle prossime settimane sarà presente nei locali della città, si compone di due linee di gin.

“Per la linea Botanical Gin ci siamo ispirati al nostro orto botanico. È una linea molto orientata su un gusto erbaceo, a base di santoreggia di montagna, issopo, aghi di pino e tante altre botaniche. La linea Foragad Gin è invece una linea spontanea. Per la sua realizzazione ci siamo ispirati all'arte del 'foraging', ovvero la raccolta di erbe che crescono spontaneamente in natura. Il bilanciamento di questa ricetta è stato molto lungo, dal momento che sono presenti ingredienti dagli orientamenti profondamente diversi, come l'ortica, la melissa e la rosa canina”.



