

## DA PIANTE ED ESSENZE LOCALI NASCE GIN MADE IN MOLISE



BAGNOLI DEL TRIGNO - Il Molise guadagna la scena anche nell'ambito del beverage e dei liquori di qualità, e lo fa con il primo Gin tutto molisano dalla ricetta alle cosiddette "botanicals", piante ed essenze che trovano posto nella formula.

Tutto nasce a Bagnoli del Trigno (Isernia), come trasposizione 'liquoristica' delle conoscenze scientifiche di due realtà del territorio: Biogroup e Officine Naturali. Le tipologie di Gin sono tre: una più secca, l'altra più versatile, ed uno "Sloe Gin" che prende spunto da precedenti

storici mutuando le basi da esperienze farmaceutiche.

Singolari anche i nomi delle bottiglie: “Bellamaria”, “Duchessa” e “Incendio”, rappresentativi della storia del paese, che si ispirano a fatti e personaggi evocativi del tempo che fu. Uno degli ingredienti essenziali nella ricetta dello “Sloe Gin” molisano è rappresentato infatti dal Prugnolo, le drupe di *prunus spinosa*, le stesse che sul profilo scientifico sono nella formula brevettata di integratore oggetto di studio e approfondimento in collaborazione con l’Istituto superiore di sanità (Iss), per quanto riguarda le sue potenzialità antitumorali.

Il prugnolo, il corniolo, la melissa, la salvia, l’elicriso, la lavanda che si trovano nella formula dei nuovi Gin molisani, sono tutti prodotti a Bagnoli del Trigno a km zero.

Il progetto nasce coinvolgendo un bartender d’eccezione, ormai da anni stabilmente nella top ten dei migliori d’Italia: il molisano **Charles Flamminio**, nato a Campomarino (Campobasso) ma con base professionale a Rimini.

“È un onore per me - ha detto in occasione della presentazione di oggi alla Domus Area di Bagnoli - partecipare ad un progetto che riguarda un Gin tutto molisano”.