

Dyro Gin, a Torre dei Passeri il gin parla d'Abruzzo

4 Giugno 2024



TORRE DEI PASSERI – Il verde sull’etichetta spicca e racconta all’esterno il territorio da cui proviene. Punta ad essere il “gin d’Abruzzo”, come racconta il suo creatore, Dyro Gin, il distillato prodotto da **Fabio Di Rocco** a Torre dei Passeri (Pescara).

Venticinque anni, da sempre nel settore del caffè con l’azienda di famiglia, Madiro Service, Fabio ha deciso due anni fa di “creare qualcosa di mio. Sono appassionato di gin e volevo proporre qualcosa che mi rispecchiasse”.

La ricetta l'ha creata lui personalmente scegliendo botaniche che parlano d'Abruzzo.

“Tre sono interamente abruzzesi”, rivendica il produttore, “cioè foglie di menta, lavanda e ginepro. Il mio gin ambisce ad essere il gin d'Abruzzo”.

In totale le botaniche sono 9: oltre alle tre abruzzesi si aggiungono arancio dolce, cardamomo, finocchio selvatico, coriandolo, timo, e infine un ingrediente segreto.

Il gin prende il nome da un'abbreviazione del cognome di Fabio, Di Rocco, provando a dargli un taglio dal sapore internazionale.

“Per l'etichetta ho voluto utilizzare il colore verde, perché l'Abruzzo è la regione verde d'Europa e io volevo valorizzare questo aspetto del territorio, ricco di parchi e riserve naturali. I colori cambiano a seconda della luce”.

Per la distillazione Fabio si è affidato ad un'azienda radicata nel tessuto produttivo abruzzese, la Enrico Toro, attiva dal 1800.

“Abbiamo creato una ricetta che, rispettando a pieno le regole della distillazione classica, offre un'esperienza sensoriale unica e distinta. Il risultato è un gin elegante ed equilibrato, perfetto per essere gustato in purezza o utilizzato come ingrediente in cocktail di alta qualità. La produzione che abbiamo fatto lo scorso anno è già finita. Il debutto è andato molto bene e Dyro Gin è presente in moltissime realtà locali, come bar, discoteche ed enoteche. Naturalmente l'obiettivo è di crescere sia nelle vendite che a livello produttivo, facendo più linee. Non è un classico gin. Il suo è un gusto autentico, agrumato, floreale e in un secondo momento salgono le note erbacee. È un prodotto che si accosta all'aperitivo, ma regge bene anche tutto il pasto”.



