

NATALE, PER SOSTENERE LE PRODUZIONI LOCALI UN HOME KIT CON IL GIN AQUILANO “67CENTO”

22 Novembre 2020



L'AQUILA – Due proposte speciali in vista di un Natale senz'altro particolare, segnato da una crisi epocale che probabilmente ridisegnerà anche usi e costumi. A lanciarle il “67CENTO”, primo gin artigianale tutto aquilano nato da un innovativo progetto di collaborazione con il Parco nazionale della Majella, che ha fornito una gamma di essenze di montagna poi ripiantate in un orto botanico alle porte del capoluogo d'Abruzzo.

Per sostenere il commercio e le produzioni locali, l'etichetta made in L'Aquila nata dall'intuizione di due giovani professionisti, **Riccardo Marino**, ingegnere gestionale e **Tommaso Ciuffetelli Totani**, esperto in comunicazione e marketing, si presenta in due Home kit nei quali assieme alle bottiglie delle due linee di gin possono essere inclusi acqua tonica, dosatore e bicchieri.

Una composizione imperdibile per tutti gli appassionati della miscelazione che offre la possibilità di scegliere tra il Botanical Gin, molto orientato su un gusto erbaceo, a base di santoreggia di montagna, issopo, aghi di pino e tante altre botaniche, e il Foraged Gin, che si ispira a tutte quelle erbe che crescono spontaneamente sulle colline e sulle montagne che circondano la città (sono presenti l'ortica, la rosa canina, la melissa e il finocchietto selvatico).

Due le opzioni tra cui scegliere: la versione Standard, che include una bottiglia a scelta tra i due Gin, due bicchieri di vetro old fashioned, un portachiavi intagliato in legno e una drink list contenente una serie di sfiziose proposte di miscelazione; e una Premium, che include una bottiglia di Botanical Gin e una di Foraged Gin, un dosatore e un Vortex Straw Spoon argento, entrambi professionali della linea Lumian Bar Tools, due bicchieri old fashioned, acqua tonica per quattro persone e la drink list.

“Il nostro impianto di distillazione è stato realizzato dalla Barison Industry, eccellenza tutta italiana considerata tra i leader mondiali del settore”, affermano Marino e Ciuffetelli Totani, “si tratta di un impianto discontinuo da 200 litri in acciaio inox e rame, alimentato da resistenze elettriche. Queste ultime, scaldano il vapore acqueo presente in un'intercapedine esterna, che a sua volta porta in temperatura la caldera e favorisce tutto il processo di distillazione”.

“Le dimensioni ridotte dell'impianto, unite alla raffinata tecnica di riscaldamento utilizzata, garantiscono al nostro distillato un elevato livello qualitativo - aggiungono i due imprenditori - . Con fierezza, possiamo affermare di essere tra i pochissimi produttori di gin del Centro-Sud Italia a realizzare un vero London Dry Gin, distillando in prima persona il nostro infuso artigianale di botaniche in alcol puro”.

L'acquisto è possibile attraverso il sito www.67cento.com.