

NON SOLO MIELI E FORMAGGI: DALLA SANTOREGGIA DEL GRAN SASSO ANCHE IL GIN



L'AQUILA - Quasi venti essenze naturali, tutte selvatiche, raccolte sulle cime delle montagne abruzzesi. Si era abituati a vedere le botaniche, con le loro infiorescenze dare vita ai mieli dell'Appennino aquilano, o contribuire, con le centinaia di essenze foraggere censite sul Gran Sasso, a conferire qualità uniche al formaggio pecorino canestrato.

Oggi questa ampissima gamma di erbe spontanee che cresce tra panorami mozzafiato dà vita al primo gin artigianale tutto aquilano, il 67CENTO.

È in particolare la santoreggia, erbacea perenne che si sviluppa a quote medio-alte, ad essere utilizzata, forse per la prima volta al mondo, per la produzione di un distillato, che ha già trovato il favore di pubblico e bartender.

Riccardo Marino, ingegnere gestionale e **Tommaso Ciuffetelli Totani**, esperto in comunicazione e marketing, che hanno dato vita all'etichetta con il forte desiderio di raccontare l'Abruzzo attraverso un prodotto autoctono e unico, dopo attenti studi e ricerche hanno ripiantato in un orto botanico alle porte dell'Aquila questa e altre essenze.

Le raccolgono a mano, selezionando le foglie e le bacche migliori, prima di trasferirle nella distilleria di Cavalletto d'Ocre, dove un moderno alambicco le trasforma nel prodotto che rappresenta la base per moltissimi drink iconici.

Insieme alla santoreggia, a dare vita a uno dei due gin per ora prodotti, il Botanical Gin, molto orientato su un gusto erbaceo, ci sono, tra le altre essenze, issopo, aghi di pino, ginepro, coriandolo e angelica.

Un prodotto ispirato ai giardini botanici del Parco nazionale della Majella, con cui Marino e Ciuffetelli Totani hanno avviato un progetto di collaborazione e che ha fornito una gamma iniziale di essenze di montagna. Sono state proprio le visite a quei giardini ad aver permesso ai due di toccare con mano l'enorme patrimonio di specie arbustive ed arboree endemiche custodite in Abruzzo.

Il 67CENTO, con uno dei mascheroni delle 99 Cannelle in etichetta, è presente già nei bar di L'Aquila e Pescara e in moltissimi locali del resto dell'Abruzzo e anche fuori regione.