

DEEP GIN, IL GIN NON CONVENZIONALE ARRIVA DA TORTORETO

9 Novembre 2021



TORTORETO – La passione di due amici di vecchia data per la genziana, in principio fatta in casa per puro divertimento e l’amore per i distillati. Parte da questi elementi Deep Gin, il progetto imprenditoriale di **Leonardo Specca** e **Denny Tenerelli**. Originari di Tortoreto (Teramo), i due giovani, classe 1992, esattamente due anni fa, il 18 ottobre 2019, hanno messo in piedi Liquid Basement, la società con la quale hanno avviato una produzione di gin e di genziana.

“Anni fa abbiamo iniziato a produrre un po’ di genziana per hobby – racconta Leonardo a *Virtù Quotidiane* -. Agli amici piaceva molto e così ci siamo detti: perché non creare una vera e propria azienda”.

I due appassionati cominciano così a studiare ed elaborare la loro personalissima ricetta di un gin. “Volevamo un prodotto diverso dal solito. Il nostro non è un gin convenzionale. È molto

amabile e ruffiano. È un distillato infuso con mango, limone, zenzero, arancia e cetriolo”.

Per l’etichetta scelgono la medusa. Entrambi arrivano da una salda tradizione marinara. “La mia famiglia si occupa di surgelati di mare, mentre quella di Denny ha un’azienda di distribuzione di prodotti ittici. Le meduse sono l’unica cosa che nessuno dei due ha mai commercializzato e così abbiamo pensato di vendere anche quelle”, ironizza Leonardo.

L’idea iniziale era quella di realizzare un liquorificio, ma il Covid ha rallentato i loro piani. “Per il momento ci stiamo appoggiando a un distillatore di Bologna. Abbiamo studiato la ricetta per un anno, sperimentando da soli con alambicchi rimediati in giro. Poi ci siamo messi a cercare l’azienda giusta che ci aiutasse a miscelare le botaniche. Alla fine siamo riusciti a ottenere una ricetta per noi perfetta”, rivendica.

Deep Gin è un gin beverino caratterizzato da un gusto esotico con note agrumate di arancia e limone, ammorbidite dalla dolcezza del mango. Un gin versatile, adatto alla miscelazione di cocktail fruttati e floreali o semplicemente accompagnato con acqua tonica.

Deep Gin è già penetrato in Abruzzo, ma anche nelle Marche, nel Molise, in Puglia, nell’Emilia Romagna e in Lombardia, nei cocktail bar e in diversi ristoranti dove viene spesso utilizzato nei piatti. Sul fronte gin i due giovani imprenditori stanno lavorando a una seconda linea. Questa volta più secca, ma sempre “non usuale - specifica Specca -. Vogliamo spezzare la monotonia nel mondo del beverage. Stravolgere le solite regole e far capire che il gin non è solo secco, ma si possono trovare nuove esperienze, nuovi sapori. Per la genziana invece in questo momento abbiamo fatto delle ricette a base alcolica, ma adesso torniamo alla nostra ricetta originale e stiamo progettando altre linee da far uscire tra Natale e anno nuovo”.

LE FOTO















