

Il gin tonic su misura: sui Navigli arriva la “GinO12, distillery”

29 Febbraio 2024

di Redazione



MILANO – Quando li vedi **Alessandro, Fabio e Giacomo**, maestri della distilleria, già protagonisti del mondo “spirit” sui Navigli pensi a quegli alchimisti che tra chimica e sogni ti stanno per proporre qualcosa che ti farà stare bene. “Qui puoi raccontarci di te, dei tuoi amori o pensieri, dei tuoi problemi e delle tue felicità e gioie. Dei problemi di lavoro. E noi ti ‘distilliamo’ il gin perfetto, tagliato e cucito sulla tua persona. Le persone hanno voglia di raccontarsi e noi nel frattempo gli prepariamo il gin-tonic”, dicono. Ora sono pronti per una nuova avventura.

Nasce così – con queste presupposti – “GinO12, distillery”, l’innovativa distilleria pensata da Fabio e Giacomino, maestri distillatori, alchimisti da aperitivo alle prese con ampolle, pozioni e ricette per la vita eterna, appassionati di gin e pronti a misurarsi con i sogni delle persone:

apre dal 1° marzo, alle 19, il laboratorio di gin fai-da-te più piccolo al mondo, nello storico Vicolo dei Lavandai 2/b lungo il Naviglio grande di Milano, dove poter comporre il proprio gin tra numerose fragranze, erbe botaniche e la possibilità di creare la tua etichetta. Un grande alambicco accoglierà il cliente tra bottiglie e ginepro in un piccolissimo laboratorio dove sarà accompagnato nella scelta, associando il momento della degustazione alla creazione del “proprio” gin.

La distilleria nasce dal lavoro di tutti i giorni di GinO12, il gin-bar milanese aperto nel 2014 all'interno del ristorante Officina 12, e dall'idea di “Gina”, la prima macchina distillatrice proposta dal gruppo di lavoro, un piccolo alambicco protagonista durante il periodo della pandemia per i gin tonic da asporto.

Un vero e proprio opificio del gin, quindi, a portata di mano e di bicchiere, ritagliata perfettamente sui propri gusti e bisogni: come una seduta da uno “strizzacervelli” di fiducia o per togliersi di dosso i fastidi della giornata e “annegarli” in un freschissimo gin tonic, dove sei barman e consumatore finale.

Con “GinO12, distillery” (dalle 19 a mezzanotte) ora arriva il nuovo passo della grande famiglia, aperta non solo al pubblico che ogni sera vuole provare l'ebbrezza delle proprie ricette, ma anche alla grande e media distribuzione enogastronomica, per idee regalo o un ultimo bicchiere difficile da rifiutare. Il Gin creato da una macchina distillatrice sarà protagonista del piccolo locale che i frequentatori troveranno davanti ai propri occhi insieme ad ampolle e a bottiglie di gin.

Il gin arriva dall'incontro tra alcol, ginepro e aromi di qualsiasi genere, dalle spezie alla frutta, per fragranze erbacee o floreali. Qui si potrà scegliere una delle ricette già pronte dai maestri distillatori o creare la propria selezionando fino a cinque gusti diversi (indicando anche l'intensità): dal basilico al bergamotto, da camomilla a cannella, dal cedro al cetriolo, fino al cardamomo, eucalipto, o fragola, lampone, ancora lavanda, nocciola, zenzero, timo, salvia, o perchè no rabarbaro e pompelmo rosa, e tanti altri.

“GinO12, distillery” usa un particolare strumento per la distillazione chiamato evaporatore rotante, che lavorando a basse pressioni permette una distillazione a basse temperature così da non alterare ed esaltare le proprietà organolettiche delle botaniche.