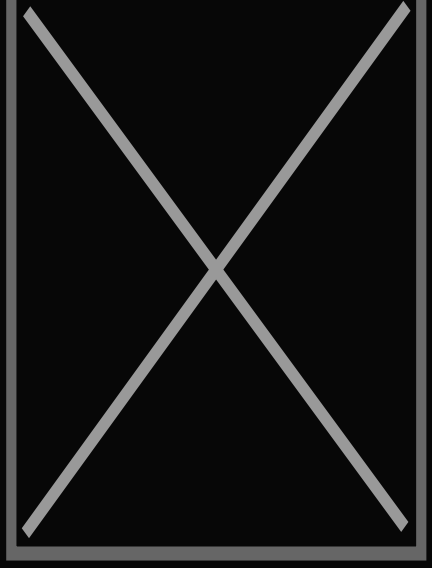
A Firenze la prima distilleria d'Italia dedicata al Gin

peter-in-florence-68228d28

Solo ginepro e petali di iris toscani da agricoltura biologica, acqua del pozzo, purificata e trattata per osmosi, spezie certificate e un alambicco realizzato ad hoc: nasce a Firenze la prima distilleria in Italia esclusivamente dedicata al Gin. E’ il Podere Castellare di Pelago, Eco Resort adagiato sulle colline fiorentine, la casa base di Peter in Florence, primo London Dry Gin prodotto con ingredienti quasi esclusivamente toscani (fatta eccezione per alcune botaniche non reperibili in Italia), laddove crescono le migliori materie prime per l’aromatizzazione del gin.

Il Podere Castellare di Pelago diventa così la prima micro-distilleria specializzata d’Italia, ma anche un laboratorio dedicato al gin a 360 gradi, dove sarà possibile vedere e cogliere le erbe utilizzate nella produzione (che crescono in un orto botanico attorno al casolare), fare formazione sul prodotto e degustazioni guidate. La prima è in programma domenica 7 maggio alle ore 13, nell’ambito della Florence Cocktail Week, un pranzo esperenziale in cui le portate si ispirano a fiori e spezie del gin e il distillato si sposa ai sapori sotto forma di cocktail.

Dall’antipasto a base di flan di carciofi alla lavanda, prosciutto e coccoli al rosmarino, fino al filetto di cinta con spezie e gin, passando per il risotto agli asparagi con erbette di campo e cenere di coriandolo, i commensali potranno assaporare tutte le sfumature aromatiche del gin. Chiude il menu una tortina di mela con salsa al ginepro e mandorla amara, altri due ingredienti di Peter in Florence.



Peter in Florence è, in tributo a Firenze, il “gin dell’eleganza”: mette al centro l’iris, icona della città, di cui vengono utilizzati non solo la radice, come da tradizione, ma anche i petali, cosa ben più rara. E’ un gin classico, in osservanza alle regole del London Dry Gin, ma innovativo, anche per l’uso delle varie botaniche.

Quattordici in tutto quelle che lo compongono, quasi tutte locali: oltre al ginepro e all’iris, la scorza di bergamotto fresca, quella di limone essiccata, i semi di cardamomo verde, le bacche di rosa, i fiori di lavanda e di rosmarino freschi. Tutti provenienti da micro-produttori locali specializzati e bio. A cui si aggiungono: la radice di angelica dalla Francia, la corteccia di cassia dalla Cina, il coriandolo dal Marocco, le mandorle amare dalla Spagna e i grani del Paradiso dall’Africa Occidentale.

Fondamentale l’acqua, che viene raccolta dal pozzo, analizzata in laboratorio e trattata con l’osmosi inversa, raggiungendo i più elevati standard qualitativi internazionali previsti dall’industria beverage.

Sebbene circa il 47% del ginepro di qualità utilizzato nell’industria del gin provenga infatti dalla Toscana - e in particolare dalla zona tra Firenze e Arezzo - ad oggi non sussiste un luogo dedicato al gin. E non esiste in Italia una distilleria esclusivamente dedicata: spesso il gin viene distillato in luoghi di produzione mista (ad esempio dove si produce la grappa), oppure Oltremanica, seppur con botaniche italiane.
Per la produzione di Peter in Florence, invece, è stato ideato uno speciale alambicco, realizzato in esclusiva da Green Engineering. Si tratta di una versione ridotta dello storico alambicco Carterhead utilizzato per la produzione di alcuni tra i migliori gin al mondo. Il design mantiene quello originale del 1831, ma le caratteristiche tecnologiche lo rendono all’avanguardia, unico in Italia, permettendo di controllare con un altissimo grado di precisione tutti i parametri fondamentali della distillazione, quali il grado alcolico, densità e temperatura, garantendo una elevata qualità. Si tratta anche dell’unico

alambicco in Italia che utilizza l’infusione a vapore, permettendo una estrazione più delicata e naturale di olii essenziali e aromi.

La ricetta, creata da master distiller italiani, prevede processi di distillazione che combina in modo sapiente infusione liquida e infusione a vapore. La “vapour infusion” fu introdotta da Thomas Dakin utilizzando proprio un alambicco Carterhead, il cui progetto è stato reinterpretato per Peter in Florence utilizzando le migliori tecnologie disponibili, come la fluidodinamica numerica, ma mantenendone il design che lo contraddistingue da quasi 200 anni.

Costo della giornata con visita guidata alla distilleria: 30 euro
Info e prenotazioni: tel. 055 8326082 – info@poderecastellare.it