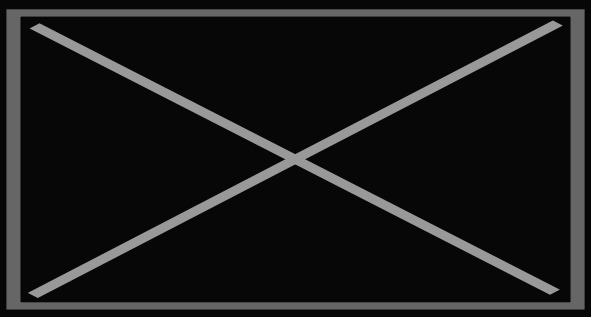
Gin mania: con cacao o capperi, il gin diventa gastronomico VIDEO

È **gin mania**. E lo sarà ancora per molto.
Non solo il distillato di bacche di ginepro mantiene la pole position tra gli spirits più bevuti al bar e a casa, ma aumentano pure le referenze e gli investimenti delle aziende (che -tra l'altro- i beninformati garantiscono cresceranno ulteriormente nel 2020).



E **Marco Bertoncini**, tra i massimi esperti di questo distillato nel mondo, fondatore del noto portale ilGin.it, organizzatore di eventi, nonché tra i protagonisti di **Roma Bar Show 2019** con la sua Gin House, non ha dubbi: il 2020 sarà caratterizzato da nuovi trend.



TREND GIN MANIA
"La grande novità saranno i gin gastronomici, ovvero realizzati con ingredienti tipici della cucina. Mi riferisco per esempio ai gin italiani al pomodoro (**Pomo e Moletto**), al basilico (**Ondina**), al cioccolato (**PhD Gin**, l'unico con fave di cacao tostate, ideato dalla ricercatrice dell'Università di Salerno Rossella

Liberti), al cappero (**Kaper Gin** di Lucas Kelm, barmanager di Alajimo Group, che con la vittoria della Dol Gin Competition si è aggiudicato un corso di distillazione e 100 bottiglie di gin personalizzato), alla ginestra (**Solo**, preparato esclusivamente con ginepro e ginestra). Adatti a essere bevuti lisci, sono pensati soprattutto per essere miscelati in drink concepiti per il food pairing", puntualizza Marco Bertoncini.

[caption id="attachment_166992" align="aligncenter" width="300"]



Lucas Kelm lancia Kaper Gin[/caption]

Nella video intervista vi presentiamo **PhD Gin**, l'unico con fave di cacao tostate, ideato dalla ricercatrice dell'Università di Salerno **Rossella Liberti** e **Kaper Gin** (in arrivo a metà novembre) di **Lucas Kelm**, barmanager di Alajimo Group, che con la vittoria della Dol Gin Competition si è aggiudicato un corso di distillazione e 100 bottiglie di gin personalizzato. Guardate il video, vi forniamo qualche idea per un uso virtuoso.

RICETTA (in collaborazione con ilGin.it)

Punch caldo con PhD Gin di **Alberto Ferraro**, finalista di Bartendency e barman di Ditta Artigianale a Firenze:

Ingredienti:

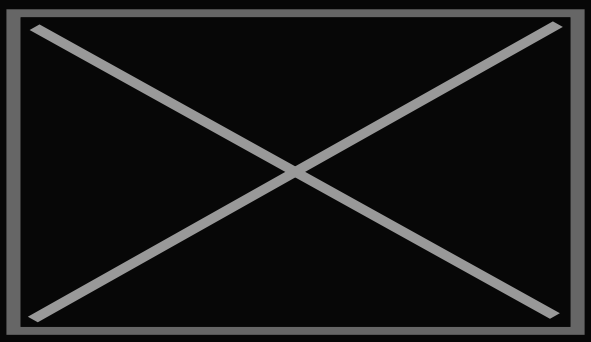
2 oz PhD gin

soft butter un fetta sottile

1 cucchiaio di zucchero

2 dash di estratto di vaniglia

acqua calda



Più info su *PhD Gin* su ilGin.it: PhD Gin per i golosi di cioccolato. Intervista alla creatrice Rossella Liberti