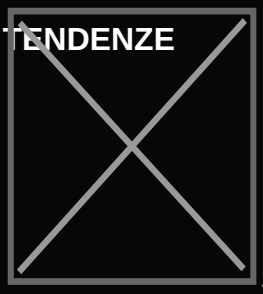
Gin: altro che sboom, è ancora mania!

Gli scettici si dovranno ricredere: è ancora gin mania. E l'affluenza all'ultima edizione del theGINday lo dimostra. "La kermesse anche quest'anno ha richiamato barman da tutta Italia grazie alla proposta di workshop e seminari di qualità e a un numero importante di aziende", osserva Francesca Gentile barlady e titolare del Funi1898 di Montecatini Terme. Che poi aggiunge: "Io ho trovato particolarmente interessanti gli interventi di Simone Caporale e di Desmond Payne che hanno presentato rispettivamente i nuovi Canaïma e Beefeater London Garden. E anche se gli stand rispetto al passato erano meno imponenti, l'affluenza è stata altissima e la presenza degli espositori importante". Non basta: "theGINday 2019 sarà ricordato anche per il "fuori GINday" che ha animato Milano di notte con presentazioni e feste, a partire da quella per il decimo compleanno di Bartender.it organizzata alle Officine Riunite Milanesi", commenta Cristian Lodi, barman titolare del Milord di Milano.

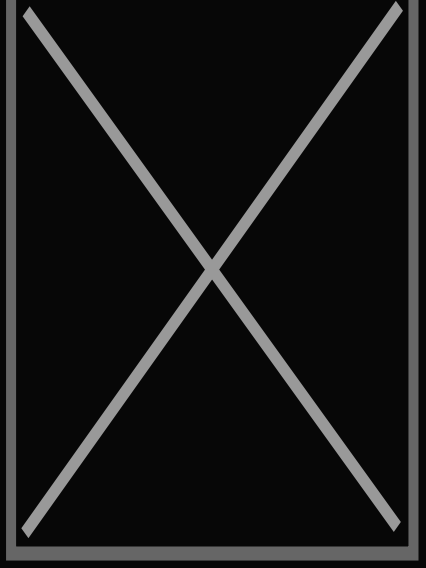


Sia chiaro, il gin oggi è di moda ovunque e ne esistono di tutti i tipi. Detto questo, assistiamo a due macro trend: lo sviluppo di nuove ricette di London Dry Gin aromatizzati, uno su tutti il **Beefeater London Garden**, e la creazione di originali gin green come per esempio **Canaïma** ed **Engine**. Tre novità che abbiamo assaggiato all'ultima edizione del theGINday.

I NUMERI DI theGINday 2019
3.015 ingressi, **111** tra giornalisti e blogger accreditati, **52** aziende presenti con **71** stand, **151** brand e oltre **300** etichette per un totale di **53.650** assaggi.

NUOVI PRODOTTI

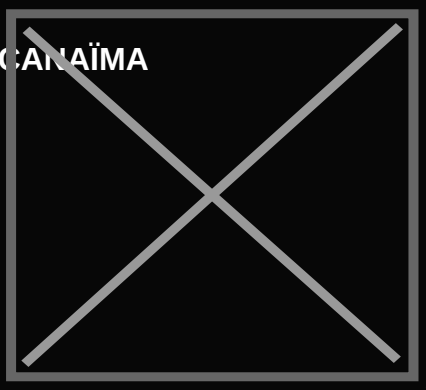
BEEFEATER LONDON GARDEN



Distribuito da Pernod Ricard

Il consiglio di Desmond Payne: per un Martini Cocktail diverso dal solito e drink di carattere. Oltre alle nove botaniche del classico Beefeater, nella ricetta del London Garden ci sono lemon verbena (alias verbena odorosa o lippia citriodora) e timo. Il risultato? Un London Dry Gin dal gusto morbido con note erbacee e floreali. Un prodotto versatile “che permette ai barman di sperimentare inediti sapori e di caratterizzare i propri drink”, ci ha spiegato il celebre master distiller Desmond Payne. Beefeater London Garden è nato in collaborazione con il seicentesco Chelsea Physic Garden di Londra, giardino botanico dove il farmacista James Burrough (fondatore della storica distilleria) ha selezionato le erbe, spezie e botaniche alla base della ricetta originale del suo gin.

CANAÏMA



Distribuito da Compagnia dei Caraibi

Il consiglio di Simone Caporale: ideale per personalizzare cocktail sour e long drink. Canaïma è un premium small batch (piccolo lotto) gin con una filosofia “green ed ecosolidale” preparato con un blend di 19 botaniche, di cui il 65% di origine amazzonica (come il frutto della passione endemico o il cacao bianco) trattate individualmente attraverso uno speciale processo che estrae tutti gli aromi, macerando le botaniche e distillandole separatamente in piccoli lotti. Tra gli ideatori della ricetta c’è Simone Caporale, tra i massimi esponenti del bartending internazionale, che

ha abbracciato con entusiasmo il progetto anche per la filosofia alle spalle. “Canaïma sostiene l’Amazzonia e le comunità indigene. Il brand devolve infatti il 10% degli incassi lordi a Tierra Viva Foundation, fondazione venezuelana impegnata nella promozione dello sviluppo sostenibile e della qualità della vita per le tribù indios, con cui realizza il merchandising e a Saving the Amazon, con cui partecipa al programma di rimboschimento della regione attraverso la donazione di alberi che vengono piantati dalle stesse comunità”, ci ha raccontato.

ENGINE GIN

Distribuito da Velier

Il consiglio di Carlo Cracco: ideale per un gin tonic o per un gin fizz con il finale leggermente amaricante. Interessante la prova on the rocks, come insolito digestivo. Va servito sempre con una foglia di salvia come “guarnizione”.

Prodotto in Alta Langa, Engine è un omaggio ai tipici rimedi della tradizione piemontese: rosoli, cordiali e liquori a base di salvia e limone. E ha ingredienti 100% biologici: alcool da grano tenero, ginepro, salvia, limone, radici di liquirizia, rosa damascena e acqua delle alpi. Nato da un’idea di Paolo Dalla Mora, imprenditore e consulente nel settore della moda e degli spirits, viene distillato sottovuoto a bassissime temperature attraverso un evaporatore rotante di ultima generazione. Ed è stato presentato da Carlo Cracco nell’ambito della manifestazione.