# Dall'Aquila 67/cento, il gin con le botaniche della Majella

67cento-8917c599

Si chiama **67/cento** il nuovo **gin artigianale** nato in Abruzzo da un innovativo progetto di collaborazione fra una distilleria e il **Parco Nazionale della Majella**, che ha fornito una gamma di essenze di montagna poi ripiantate in un orto botanico alle porte del capoluogo d'Abruzzo. Prodotto interamente all'Aquila, 67/cento si distingue a prima vista per l'etichetta caratterizzata da uno dei mascheroni delle 99 Cannelle.

Due per il momento le linee di gin, prodotte nella distilleria attrezzata a Ocre: il **Botanical Gin**, molto orientato su un gusto erbaceo, a base di santoreggia di montagna, issopo, aghi di pino e tante altre botaniche, e il **Foragad Gin**, che si ispira a tutte quelle erbe che crescono spontaneamente sulle colline e sulle montagne che circondano la città (sono presenti l'ortica, la rosa canina, la melissa e il finocchietto selvatico).

Tutto comincia dalla volontà di **Riccardo Marino**, ingegnere gestionale e **Tommaso Ciuffetelli Totani**, esperto in comunicazione e marketing, di raccontare l'Abruzzo attraverso "un prodotto autoctono e unico", raccontano. "Quello che ci ha molto colpito del gin in particolare è che è una **bevanda che lascia un grande spazio alla fantasia e alla personalizzazione della ricetta**".

Infatti, proseguono, "a parte le bacche di ginepro, non ci sono vincoli sugli ingredienti da poter utilizzare. Per questo ci siamo detti: perché non creare una ricetta originale che possa far conoscere la nostra bellissima terra in Italia e nel mondo?".

Ilgin 67/cento può essere acquistato direttamente online sul **sito web del produttore**.