Nasce il gin Peck, un viaggio che racconta i sapori italiani

peck-gin2-f55b1020

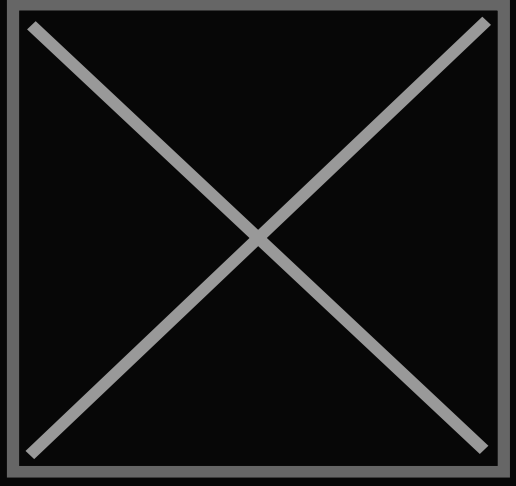
Peck, la storica gastronomia milanese, porta l’amore per i prodotti d’eccellenza e la qualità delle materie prime al bancone del cocktail bar creando la sua versione del distillato preferito al mondo: il gin.

Peck propone un gin capace di raccontare i sapori dell’Italia grazie ad una **selezione dei migliori botanicals e spezie** come la salvia e la lavanda per ottenere uno **Spirit dal gusto unico** come il nostro Paese. Pensato anche come abbinamento originale per un aperitivo, viene **proposto in abbinamento a una selezione di proposte food firmate Peck**.

Negli ultimi anni il **gin** ha saputo ritagliarsi una cornice d’eccezione, **diventando** oggi **uno dei superalcolici più bevuti in tutto il mondo**, conosciuto specialmente per i molti modi di interpretarlo e per il suo legame con il territorio.

Il Gin Peck è un **viaggio** che inizia sull’appennino tosco-emiliano dove nasce e cresce il ginepro da cui vengono raccolte le bacche e prosegue sul mediterraneo, dove vengono raccolti gli aromi di arancio, pompelmo, limone e cedro che donano al distillato **una nota agrumata**.

Le altre botaniche presenti: **sambuco, salvia sclarea, iris, lavanda e gelsomino** richiamano i profumi del centro Italia. Il viaggio tra i sapori della nostra penisola finisce in Piemonte dove il Gin Peck viene **distillato presso un’antica distilleria piemontese** che dal 1890, come da Peck, custodisce un patrimonio inestimabile di ricette e conoscenze preziose che vengono tramandate da quattro generazioni.



Nasce così un **prodotto armonioso, elegante e con un piacevole finale agrumato** grazie all’accurata selezione di materie prime unita ad un trattamento certosino delle botaniche, ognuna lavorata separatamente per preservare le caratteristiche che le rendono uniche.

A caratterizzare ulteriormente il gin Peck è il **concept grafico dell’etichetta**. Nato dalla fantasia dell’illustratore Gianluca Biscalchin, riesce a descrivere la grande ricchezza di prodotti, di sapori, di gusto della storica gastronomia milanese. L’illustratore restituisce questo mondo rappresentando un’aiuola golosa dove al posto delle rose fioriscono i grandi classici di Peck, dall’aragosta al paté, dalla pasta fresca ai salumi.

“Per gli amanti del buon cibo Peck è come un parco dei divertimenti gastronomici, un paradiso del palato, un orto delle meraviglie” – racconta **Gianluca Biscalchin**. *“Per questo ho voluto raccontare la filosofia di Peck attraverso i loro prodotti più famosi. Ho disegnato un **albero del bengodi** che esce dallo storico ingresso di via Spadari: al posto della vetrina ho immaginato **una foglia d’oro** per rappresentare oltre alla ricchezza delle proposte, anche la preziosa gentilezza delle persone che vi lavorano e la sontuosità delle cucine, tesoro nascosto di Peck".*