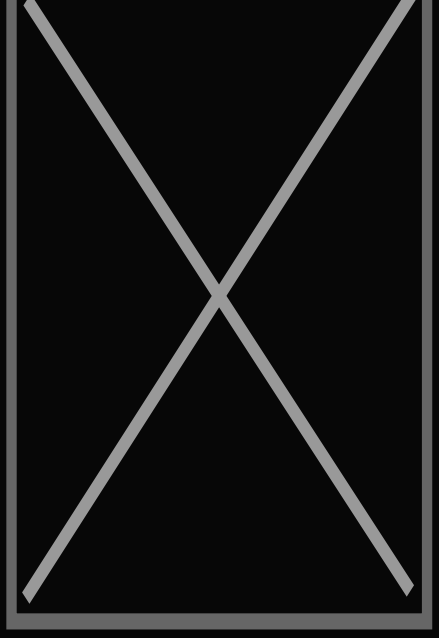
Naturæ Gin, tempo di bilanci dopo il primo anno di attività

naturae-gin-bottiglia-nel-sottobosco-1500px-7731e809

Naturæ Gin, il brand di gin interamente ecosostenibili ispirati alla natura, compie il suo primo anno di vita e come nella gran parte delle cose, un anniversario porta a stilare bilanci e definire gli obiettivi futuri.

I due fondatori amanti della natura e attivi nella sua tutela, il tecnico dei servizi della ristorazione **Diego Sgarbossa** e il perito agrario **Carlo De Filippo**, fin dalla scelta del nome hanno adottato una **filosofia ecosostenibile** in linea con i valori in cui credono.

L'obiettivo perseguito da Naturæ Gin fin dalla sua nascita è quello di essere la **prima azienda italiana carbon negative del settore beverage**, un concetto che consiste nella capacità di eliminare più anidride carbonica di quanta ne viene emessa attraverso i processi produttivi. Questo, dal punto di vista pratico, si traduce nell'impiego di una **base alcolica certificata Bio, di bottiglie in vetro PCR 100% riciclato, di etichette in polipropilene riciclabile e di packaging plastic free** e nel sostenere la riforestazione del pianeta devolvendo una parte del ricavato a **Treedom**, una piattaforma che consente di piantare alberi a distanza. In questo primo anno, i chilogrammi di CO_2 assorbiti sono stati 44.875 e i nuovi alberi piantati ben 211.



Ma non solo: i fondatori di Naturæ Gin, dallo scorso aprile, hanno iniziato a donare numerose **bottiglie vuote** a hobbisti e artigiani che danno loro una **nuova vita**, trasformandole in lampade, bicchieri e vasi, nell'ottica di un'**economia circolare**.

Il primo anno di attività ha portato con sé anche i **primi riconoscimenti**. Fructetum, la prima referenza Naturæ Gin infusa con ginepro, bergamotto, scorza d'arancia, rosa canina, semi di coriandolo, mela e pepe cubebe, è stato proclamato, ai **World Gin Award**s dello scorso gennaio, **Best Italian London Dry Gin**, trionfando come miglior prodotto della propria categoria a livello nazionale. La produzione di Fructetum è passata, in questo primo anno, dalle settecento bottiglie del primo lotto, immesso sul mercato a giugno dello scorso anno, alle duemila del secondo. Ciò è una chiara rappresentazione del successo che questo gin sta riscontrando nel mondo dei distillati.

Il futuro per Naturæ Gin è un mondo tutto da esplorare: Sgarbossa e De Filippo stanno infatti **elaborando nuove ricette** in cui, oltre all'impiego di frutti come botaniche, vi sarà anche l'utilizzo di fiori, germogli, erbe aromatiche, legni e cortecce.