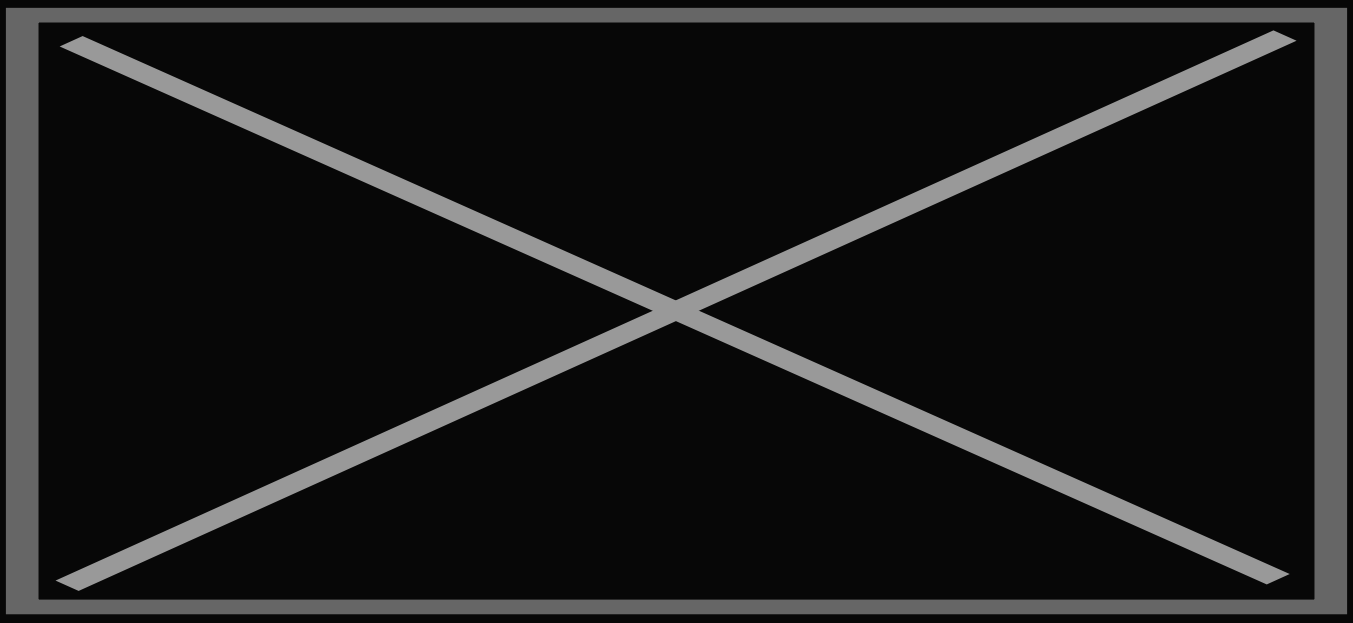
Italiano, sostenibile e a km zero: le tendenze dal Gin Day 2022

gin-day-a-1-f2bef188

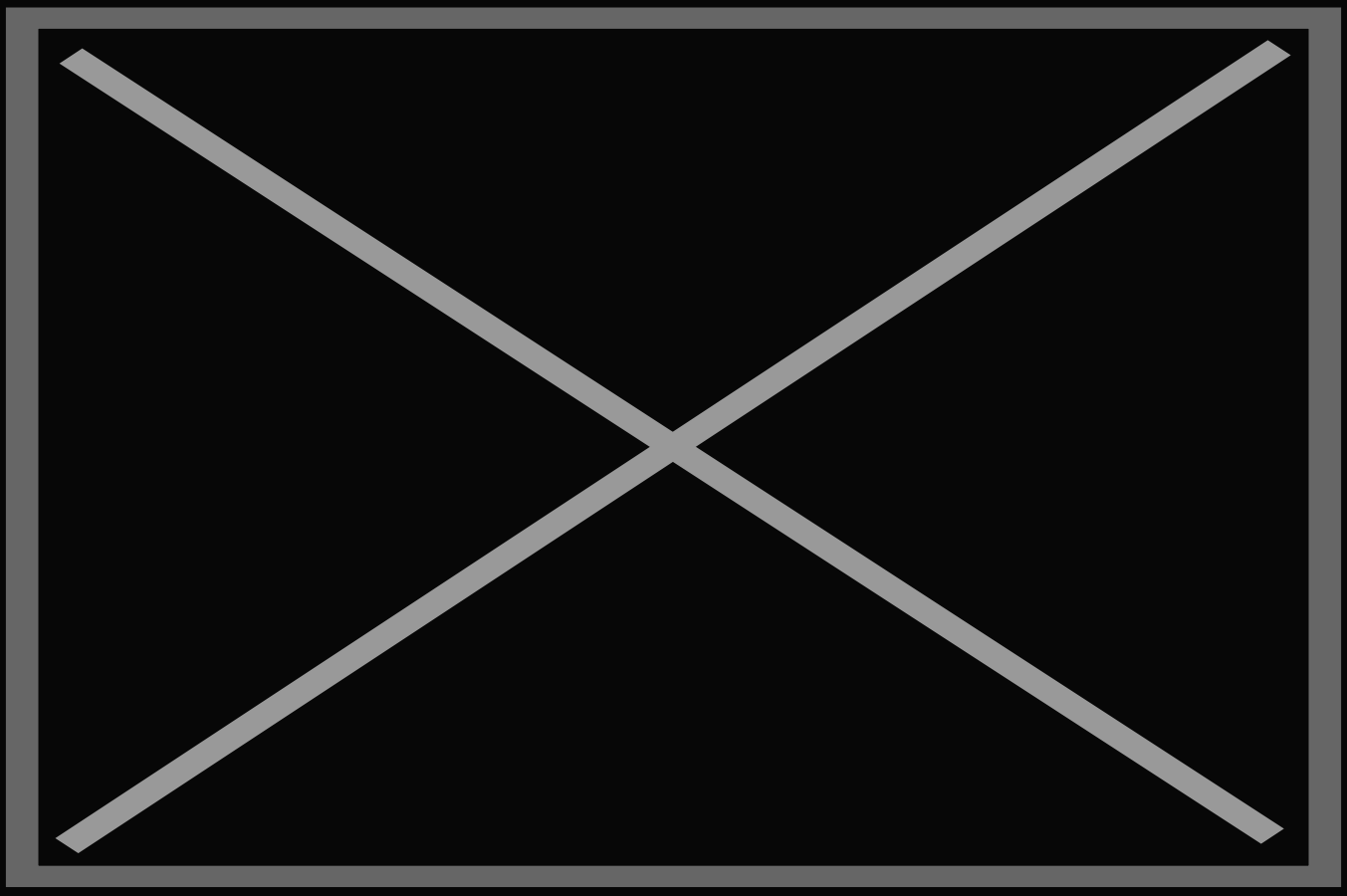
Made in Italy, sostenibile e prodotto il più possibile con botaniche "a km zero": ecco le tendenze del gin che emergono dal Gin Day 2022 di Milano, manifestazione - organizzata come sempre da Bartender.it - che festeggia i suoi primi dieci anni. E che per l'occasione si sposta in una nuova (e più centrale) location, il Superstudio Più di via Tortona.



Non è l'unica novità a colpire il visitatore, peraltro. Quest'anno la due giorni del Gin Day (domenica 11 e lunedì 12 settembre) si distingue per l'assenza di molti grandi brand internazionali del settore. In compenso dà ampio spazio al variegato mondo della **produzione artigianale italiana**, che vede affacciarsi sul mercato un numero sempre maggiore di piccole e medie imprese impegnate a cavalcare la nuova "golden age" del gin.

Sostenibilità e territorialità

Ognuna con le proprie specificità, le proprie ricette e i propri obiettivi, ma tutte accomunate da un filo conduttore: l'attenzione alla **sostenibilità** dei processi produttivi e il **legame con il proprio territorio**. Quasi sempre, infatti, le botaniche - o almeno gran parte di esse - vengono raccolte direttamente nelle zone di produzione.



Altra novità del Gin Day 2022 - gradita da molti visitatori - sono i **cocktail bar tematici** ospitati a margine degli stand. Il Gin Tonic Bar, il Martini Lounge e il Negroni Bar danno modo ad appassionati e curiosi di scoprire e confrontare le principali applicazioni nella mixology dei più interessanti gin sul mercato. Magari abbinandole alle proposte di street food presenti nell'area esterna.

Video: clicca qui per scoprire le tendenze dal Gin Day 2022