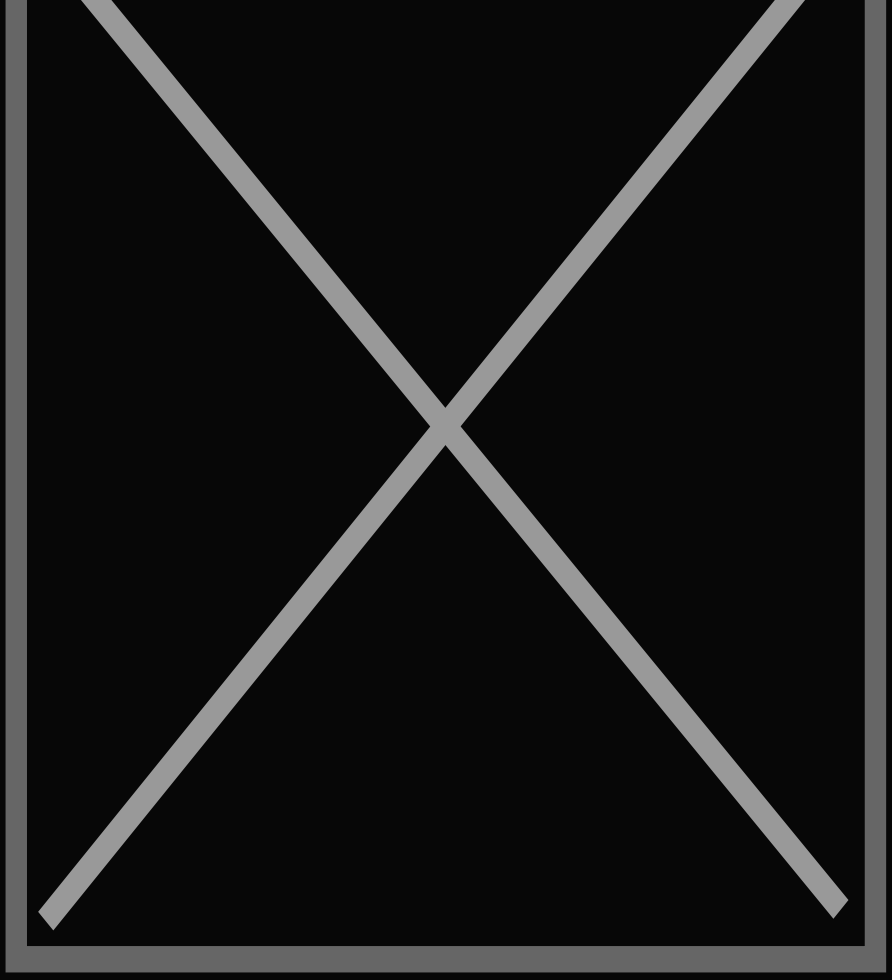
Lo chef stellato Giancarlo Morelli: "Ecco il mio GianGin". L'intervista

giangin-fb32ac6c

Si chiama **GianGin** ed è il nuovo gin creato dallo chef stellato **Giancarlo Morelli**, anima del **Bulk**, ristorante e cocktail bar dell'Hotel VIU di Milano. Che in questa intervista a *Mixer Planet* ricorda di essere stato il primo, 15 anni fa, a proporre il Gin Tonic a fine cena ai suoi clienti.

La "contaminazione" fra cucina e distillato, del resto, si ritrova anche nelle **19 botaniche** che compongono GianGin, "tutte utilizzate nella mia cucina e dunque ampiamente sperimentate", osserva lo chef.



Frutto di due anni di studi, il nuovo distillato è stato realizzato con la collaborazione della startup torinese **The Spiritual Machine**. Il risultato è un gin compound che si presta all'utilizzo in miscelazione ma anche - non poteva essere altrimenti - in cucina. E' acquistabile online a **39 euro** sul sito di Giancarlo Morelli.