

Gorfer Gin Trilogy: sperimentare e condividere esalta il piacere del Gin

scritto da Enzo Radunanza | 24/08/2018



L'azienda modenese lancia tre nuovi prodotti da utilizzare anche nell'ambito domestico e che trasformano il semplice consumo in "esperienza". Scopriamone caratteristiche e abbinamenti con il cibo.

Questa è la storia di tre amici dal carattere e dalle professionalità diverse che, nel 2016, hanno

deciso di rilevare e riportare alla ribalta la [Gorfer liquori 1955](#), una piccola azienda di Mirandola (MO) che - dagli anni '50 in poi - ha esaltato la tradizione liquoristica italiana nel mondo.

I punti fermi del nuovo corso aziendale sono la qualità, la sicurezza e l'artigianalità ma ciò che è cambiata è la maggiore capacità di condividere con il pubblico tutte le innovazioni sui prodotti, avvalendosi di una brillante capacità divulgativa, un entusiasmo travolgente e una trasversalità che porta i [liquori Gorfer](#) ad essere utilizzati in purezza oppure miscelati, tanto nei locali che nelle abitazioni private. La grande forza dei social sta facendo il resto, esaltando una "**convivialità sfacciata**" che rende lo stesso pubblico artefice ed inventore di cocktail personali ed innovativi che sfruttano una grande gamma aziendale dalle proprietà multisensoriali.

«Uno dei concetti a cui ci ispiriamo - affermano in Gorfer - è quello del "*training shop*", il negozio, il luogo di "permanenza" che insegna a usare ciò che si acquista e che diffonde la cultura, lo stile, il modo di essere dei "mondi" evocati dai prodotti proposti ...che costruisce riti intorno al prodotto».

Gorfer: Artigiani del Gusto e del Piacere

Nell'ambito di una produzione artigianale e attenta all'eccellenza, il processo di ricerca e sviluppo in Gorfer è sempre molto intenso e i titolari si definiscono "**Artigiani del Gusto e del piacere**" perchè l'intenzione è diffondere un godimento completo.

«La nostra filosofia è far vivere ai nostri consumatori un'esperienza del piacere, dove una componente importante sono le **proprietà multisensoriali e la qualità del prodotto** ma senza trascurare la componente emotiva dettata dalla potenza edonistica degli odori associati alla nostra memoria e alle nostre esperienze».

Gorfer Gin Trilogy, i 3 nuovi compound Gin dell'azienda di Mirandola

Negli ultimi anni la [mixology](#) non è solo una pratica dei barman nei locali di tendenza ma i consumatori amano sperimentare anche a casa per uscire dalla banalità dei soliti cocktail fai da te. Dietro al gesto dell'acquisto di un liquore, di un cocktail, di un piatto c'è anche la richiesta di ottenere un "mezzo" utile a costruire una situazione conviviale, di qualsiasi forma essa sia, affinché il semplice consumo si trasformi in una "esperienza". Ecco che, allora, un ulteriore compito del produttore è di suggerire e fornire nuove modalità di consumo che seguano e anticipino tendenze.

Seguendo tale concetto, **Gorfer** ha ideato e lanciato una propria linea di **compound Gin**, ossia una mescolanza di alcol neutro con essenze e altri aromi naturali, senza ridistillazione.

Il primo nato è stato il **Gin.(punto)**, un **compound gin di solo ginepro** senza l'aggiunta di altre erbe, interessante se interpretato nella veste Gimlet con la sola aggiunta di lime ed eventualmente un pizzico di pepe.

A febbraio 2008 è stato presentato [Blue Ink Gin](#), un gin con 8 botaniche, dal sentore di noce moscata e gusto di pepe. Il **colore è blue inchiostro** la cui particolare densità permette di utilizzarlo anche come float.

L'estate è stata prodiga di stimoli per Gorfer ed a luglio è stato lanciato **Smoked Ink Gin** che si

distingue per la piacevolezza dell'affumicatura. Si tratta di un compound gin di solo ginepro affumicato che, sull'esperienza maturata dai Whisky scozzesi torbati o i Mezcale, si propone come ottima e semplice base per smoked cocktail e foodpairing.

L'abbinamento con il cibo

«La nostra nuova sfida è quella di studiare trasgressivi abbinamenti con il cibo» ...continuano i tre soci che non smettono mai di inventare, abbinare e sorprendere i loro clienti. E poiché spesso la soluzione è proprio sotto gli occhi, come abbinamento gastronomico con il nuovo **Blue Ink Gin** servito rigorosamente freddo, ci consigliamo un **tagliere di salumi affumicati e cetriolini sott'aceto** oppure dei **finger food a base di "affettati di fiume" affumicati, crudité di pesce, tartare di pesce a bagno nel gin affumicato**, sushi italiano, tartine con burro chiarificato al gin affumicato che fanno da letto al salmone affumicato avvolto alla gelatina di liquore di liquirizia. Non vi basta? Allora provate con qualcosa di più "alto" come le **ostriche su cui spruzzare il gin affumicato**.

Infine è proprio l'estate del 2018 ad accogliere l'ultima novità dell'azienda mirandolese: il **Red Ink Gin**, un compound gin dai sentori di frutta che al palato svela la piccantezza del peperoncino; un gin che ci piace pensare afrodisiaco e adatto al mondo femminile. Oltre ad essere ingrediente di tanti cocktail, si abbina perfettamente a gelati, torte e pasticceria secca ...azzeccatissimo è l'abbinamento con il sorbetto al limone.

GORFER LIQUORI

Via Pacinotti, 2 - 41037, Mirandola (MO) - Italy

[Sito web](#)