



A Milano apre Gin012 Distillery, il locale per il gin “fai da te”

Un po' bar e un po' laboratorio sul Naviglio Grande. Un nuovo locale dove gli appassionati del celebre distillato al ginepro potranno scegliere fragranza e intensità tra numerose erbe botaniche e creare la propria etichetta, per un regalo o per l'ultimo bicchiere della serata

Gli appassionati di Gin devono segnarsi un **nuovo indirizzo a Milano**, sul Naviglio Grande: il 1 marzo, infatti, apre il **Gin012 Distillery**, un po' bar, un po' distilleria e un po' laboratorio fai-da-te, nato dall'idea di **Fabio e Giacomino**, maestri distillatori, veri e propri alchimisti dell'aperitivo.

La nuova distilleria nasce dal lavoro quotidiano al **GinO12**, il gin-bar milanese aperto nel 2014 all'interno del ristorante **Officina 12**, e dall'idea di "Gina", la prima macchina distillatrice proposta dal gruppo di lavoro, un piccolo alambicco protagonista durante il periodo della pandemia per i gin tonic da asporto.

GinO12 Distillery a Milano, il locale per il gin "fai da te"

In **GinO12 Distillery** viene usato un **evaporatore rotante**, particolare strumento per la distillazione che lavorando a basse pressioni permette una distillazione a basse temperature così da non alterare – ma esaltare – le proprietà organolettiche delle botaniche.



Le attrezzature per la creazione del distillato (Foto © Ufficio stampa).

Il locale sorge nello storico **Vicolo dei Lavandai 2/b** lungo il Naviglio grande di Milano, dove sarà possibile comporre il proprio gin tra numerose fragranze, erbe botaniche e addirittura creare la propria etichetta. Un grande alambicco accoglierà il cliente, tra bottiglie e ginepro, in un piccolissimo laboratorio dove sarà guidato nella scelta, associando il momento della degustazione alla creazione del "proprio" gin.

«Qui le persone possono raccontarci qualcosa di sé, dei loro amori o pensieri, dei loro problemi e delle loro felicità e gioie. E noi “distilliamo” per loro il gin perfetto, tagliato e cucito su misura» spiegano gli ideatori **Fabio e Giacomino**.



Si può scegliere tra ricette già pronte o personalizzare il proprio drink (Foto © Ufficio stampa).

Come funziona la distillazione personalizzata del gin

Un vero e proprio opificio del gin, quindi, a portata di mano e di bicchiere dove il cliente vivrà l'esperienza di barman e consumatore finale. Qui **si potrà scegliere una delle ricette già pronte** dai maestri distillatori **o creare la propria selezionando fino a cinque gusti diversi** (indicando anche l'intensità): dal basilico al bergamotto, da camomilla a cannella, dal cedro al cetriolo, fino al cardamomo, eucalipto, fragola, lampone, e ancora lavanda, nocciola, [zenzero](#), timo, salvia, o perché no rabarbaro e pompelmo rosa, e tanti altri.

Insomma, l'idea è di offrire, dalle 19 alla mezzanotte, un luogo pensato per gli appassionati di questo distillato, in cui bere da soli o in compagnia, e magari tornare a casa con la propria personale etichetta, ideale anche come idea regalo.

GinO12 Distillery

Vicolo dei Lavandai 2/b – Milano

www.gino12distillery.it

Data di creazione

29/02/2024

Autore

silvia-fissore