

Off Topic

Sicula Gin, il distillato Made in Sicily che invita al bere consapevole

di: Redazione

1 marzo 2024



C'è la Sicilia mediterranea in Sicula Gin, il gin premium ideato dal giovane produttore Sebastiano D'Angelo di Alcamo. L'isola in un bicchiere che profuma di ginepro, coriandolo, angelica, arancia rossa, limone, timo e pepe rosa, olii essenziali estratti dalle bucce degli agrumi siciliani. Un profilo aromatico vivace e complesso che punta tutto sulla qualità delle materie prime rigorosamente Made in Sicily.



“Producendo in Sicilia, affrontiamo costi maggiori rispetto ad altri luoghi, soprattutto perché vogliamo usare solo gli ingredienti più preziosi del territorio, ma è un prezzo che paghiamo volentieri per mantenere intatta la nostra identità e supportare l’economia locale,” afferma Sebastiano D’Angelo. La scelta distributiva di Sicula Gin è di nicchia, non mirata a un consumo di massa, ma rivolta a locali selezionati, dai ristoranti stellati del nord Italia, che già lo hanno scelto per creare combinazioni enogastronomiche uniche, ai bar specializzati in mixology. La proliferazione di gin di massa e di dubbio valore territoriale mette in risalto prodotti premium come Sicula Gin, apprezzato non solo per la sua bontà ma anche per la sua distintività territoriale. “Sicula Gin non è solo un tributo alla ricchezza della Sicilia, ma anche un eccellente veicolo per promuovere il nostro marchio regionale all’estero,” prosegue il produttore.

Sicula Gin non è solo un prodotto che rappresenta il mondo dei gin premium, l’azienda siciliana ha avviato anche una campagna di sensibilizzazione per il bere responsabile, comunicando un messaggio di consapevolezza con il claim “Non giocare con la vita” con l’obiettivo di promuovere comportamenti consapevoli nel consumo di alcolici, soprattutto tra i più giovani.

“Bere consapevolmente è una scelta matura che riflette il rispetto per se stessi e per gli altri. È fondamentale per godere della vera arte del distillato senza offuscarne il piacere raffinato”, afferma Sebastiano D’Angelo. “Ogni goccia di Sicula Gin è pensata per essere assaporata con responsabilità; l’eccesso ne distrugge la delicatezza e l’armonia.”

In linea con il trend attuale, la mixology mostra grande interesse alle novità provenienti dal mondo degli spirits.

“Sicula Gin rappresenta un fiore all’occhiello della nostra terra dimostrando che la qualità non necessita di grandi impianti, ma di grande passione e dedizione”, afferma Salvo Sciuto, il bar manager del Grand Hotel Baia Verde.

Riguardo al profilo aromatico, Sciuto non ha dubbi: “Per quanto riguarda gli agrumi, Sicula Gin è insuperabile.” Ed è proprio questa caratteristica che lo spinge a volerlo utilizzare per reinterpretare un grande classico: il cocktail Martini. “Il cocktail che sto ideando con Sicula Gin è un Martini, rivisitato in chiave mixology, mantenendo il gusto classico ma arricchendolo con l’inconfondibile nota agrumata di Sicula, così equilibrata da elevare la miscela senza sovrastarla”, spiega con entusiasmo Sciuto, promettendo una nuova esperienza che rende omaggio alla tradizione ma con un distintivo tocco siciliano.

LR