Giass, arriva il primo "Milano" dry gin... nel segno dello zodiaco

giass-d3cbd90b

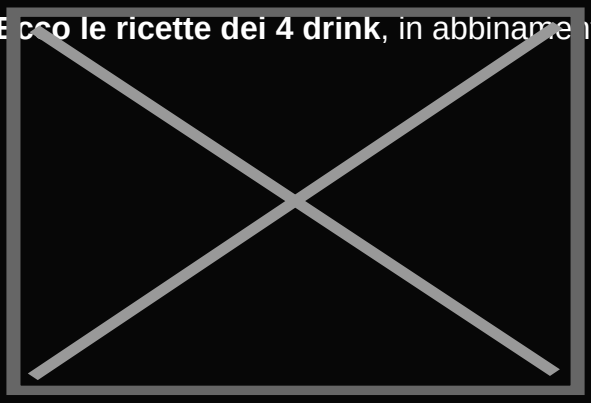
Il **primo dry gin 100% “milanese”** non poteva che fare il suo debutto in occasione della **Design Week**. **Giass** (che in dialetto lombardo significa “ghiaccio”) nasce dall’intuizione di cinque amici: **Andrea e Simone Romiti, Richard D’Annunzio, Francesco Niutta e Francesco Braggiotti**, che hanno saputo trasformare la passione per il rituale dell’aperitivo in un progetto ambizioso, dedicato alla loro città.

La ricetta di Giass nasce dalla creatività di Richard D’Annunzio, barman professionista: nella sua cucina, utilizzando la lavapiatti come surrogato di un alambicco, inventa e sperimenta fino a trovare la formula chimica perfetta, messa a punto dai cinque soci grazie a molti assaggi. Il risultato è un gin equilibrato e versatile che mette d’accordo tutti i palati, grazie a **18 botaniche selezionate** che mescolandosi sprigionano un inedito mix di profumi e aromi. Il carattere eclettico di Giass si completa nella diciannovesima essenza, l’elemento instabile e sempre diverso, l’incontro con il gusto di chi lo sorseggia.

Le caratteristiche di Giass sono racchiuse nel nome scelto con l’aiuto di un dizionario di dialetto lombardo: «Il ghiaccio è un elemento artigianale, trasparente, immediato, affascinante nella sua imperfezione. Così Giass, nato da processo di distillazione accurato, è un gin dall’anima complessa, autentica e immediata, che si beve anche on the rocks», spiegano i soci. Anche la **bottiglia**, elegante nella sua semplicità, è un **omaggio alla città della Madonnina**: l’etichetta, serigrafata sul vetro, è ispirata ai disegni geometrici della Galleria Vittorio Emanuele, mentre il logo richiama una “**vedovella**”, le tipiche fontanelle meneghine.

Il debutto ufficiale di Giass, il primo Dry Gin made in Milano, è stato durante un evento tutto all’insegna **dell’astrologia**: tra gli speciali piatti del **Laboratorio Paravicini** e i bicchieri di cristallo della **Moleria Locchi**, è stata presentata una **selezione di cocktail ispirati ai 4 elementi dello zodiaco**: fuoco, terra, aria e acqua.

Ecco le ricette dei 4 drink, in abbinamento alle peculiarità caratteriali dei segni zodiacali.



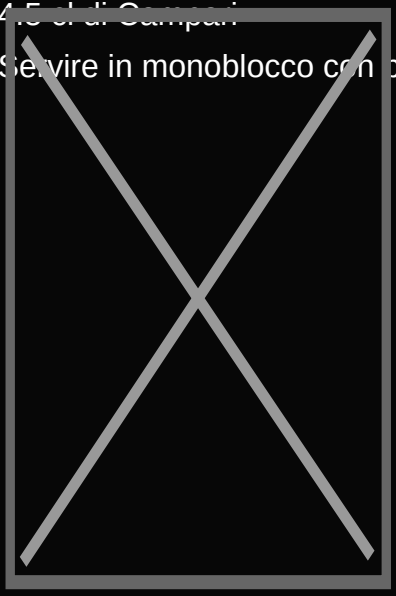
Fuoco: per Ariete, Leone e Sagittario, persone impulsive, vivaci e passionali, «Fuoco» un cocktail «piccante», deciso e carico, grazie al mix tra Vermouth e peperoncino!

4.5 cl di Giass

4.5 cl di Oscar697

4.5 cl di Campari

Servire in monoblocco con pompelmo disidratato al peperoncino di Cayenna



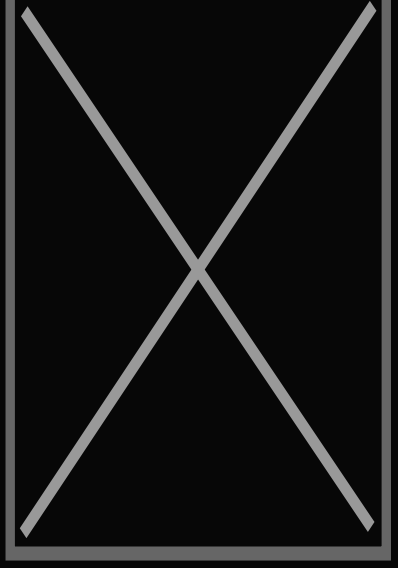
Terra: adatto a Toro, Vergine e Capricorno, concreti e razionali, “Terra” è un cocktail equilibrato che esprime il carattere dei segni coinvolti utilizzando Fragole e Basilico.

10 cl di Preparato di fragole

5 cl di Giass al peperoncino

Top di soda

Guarnizione con basilico e fragola. Shakerare e filtrare in un bicchiere da vino bianco.

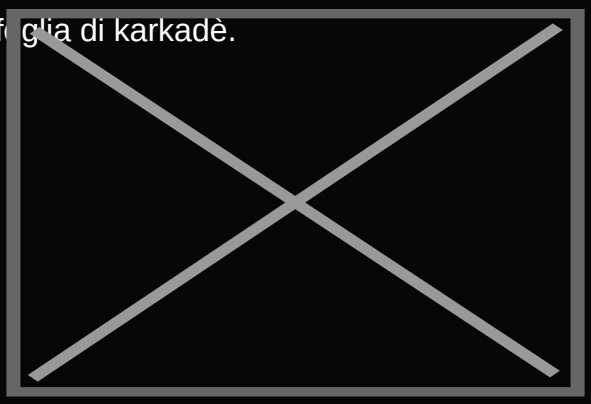


Aria: cocktail fresco, vitaminico ed energico, grazie all’unione tra Karkadè e Lime, è particolarmente adatto a Gemelli, Acquario e Bilancia, caratteri estroversi, dinamici e frizzanti.

5 cl di Giass

Tonica Scortese

Profumo alimentare al karkadè, cardamomo e fiori d’arancio. Guarnizione con lime disidratato e una foglia di karkadè.



Acqua: è perfetto per Scorpione, Pesci e Cancro, caratterizzati da un forte estro e fantasia. Dolci e calorosi, sapranno apprezzare un drink a base di More e Pepe di Sichuan.

5 cl di liquore alle more

5 cl di Giass

1,5 cl di sciroppo al pepe di Sichuan

2 cl di lime spremuto e filtrato

Top di tonica Scortese. Guarnizione con limone disidratato e 2 more. Servire in un bicchiere old fashioned.

La ricetta di Giass

BASE CLASSICA 1. Bacche di ginepro | 2. Semi di coriandolo | 3. Radice di angelica

NOTE FRUTTATE 4. Mela Golden essiccata naturalmente a bassa temperatura | 5 Scorza di arancia essiccata naturalmente a bassa temperatura

NOTE FLOREALI 6. Petali di rosa | 7. Fiori di camomilla | 8. Fiori di violetta | 9. Fiori di Arancio | 10. Karkadè

NOTE MINERALI 11. Cipero o mandorla di terra |12. Foglie di menta |13. Semi di finocchio

NOTE CITRATE 14. Foglie di verbena Citrus |15. Semi di cardamomo | 16. Foglie di melissa

NOTE LEGNOSE 17. Cassia | 18. Timo