



**Bongin, un'avvolgente
esperienza sensoriale che richiama
i colori e i sentori della magnifica
campagna toscana**

‘È la realizzazione di un bellissimo sogno che accarezzavo da tempo passeggiando tra le distese profumate di eucalipto che circondano i vivai di famiglia”. Comincia così il racconto di Martina Bongi, ideatrice e produttrice di Bongin, per spiegare com'è nata l'ispirazione che ha portato alla realizzazione di un gin artigianale, estremamente raffinato, dal sapore deciso e con un profumo fresco e avvolgente. L'idea - continua - era quella di realizzare un liquore che, oltre alla componente principale del ginepro, racchiudesse la nota intensa dell'eucalipto e altri sentori erbacei che rimandano anche ai colori dei nostri campi toscani”. Ad accompagnare Martina in questa bellissima avventura c'è il marito Gianni Petrella che, come Martina, è sommelier della delegazione Ais di Pistoia. “Inizialmente - spiega Gianni - il rischio e il timore era quello di creare un gin dai sentori mentolati troppo invadenti, ma ci siamo affidati a un mastro distillatore piemontese e dopo vari tentativi abbiamo ottenuto una ricetta che bilancia perfettamente ginepro, pepe, macis, arancia amara e cedro. L'eucalipto - aggiunge - tanto amato e voluto da Martina, è il protagonista del sentore retronasale del gin, che avvolge con il suo intenso effluvio nel momento in cui si toglie il tappo dalla bottiglia”. E seppur da breve tempo in produzione e distribuzione, Bongin ha già ricevuto un importante riconoscimento, la Medaglia d'Oro nella prestigiosa competizione Gin Masters 2024 di Londra, distinguendosi tra numerosi concorrenti internazionali per la sua eccellenza e unicità. Ideale per la realizzazione

Anima autentica tra tradizione e innovazione

di ottimi cocktail, è stato pensato anche per abbinamenti per così dire inusuali, molto innovativi e particolarmente gradevoli. “Per come l'abbiamo progettato - evidenzia Gianni - è anche un gin gastronomico da abbinare a menu strutturati e perfetto con della tartare di pesce o di carne e con molte altre pietanze che vengono esaltate dalle sue particolari note aromatiche. Ottimo anche in purezza come fine pasto”. Un distillato davvero speciale che si racconta anche attraverso la sua bellissima bottiglia e la suggestiva etichetta sul cui sfondo vi è una tipica casa coloniale, una tavola imbandita e diversi personaggi che stanno a rappresentare momenti di convivialità. “L'etichetta di Bongin - racconta Martina Bongi - è stata realizzata da uno studio di Buenos Aires specializzato in grafica per liquori. Un percorso affascinante il cui risultato ci ha fortemente emozionato in quanto rappresenta perfettamente i valori che mi hanno ispirata per la sua creazione: la natura, la famiglia, la gioia della condivisione. Insomma, un gin dall'anima autentica che unisce tradizione e innovazione”. ●

PH SENSU MARKETING SOLUTIONS

