

Insulae Sicilian Gin, l'autentico spirito di Sicilia che rifugge dagli stereotipi e guarda al futuro

DI: **GIACOMO IACOBELLIS** - 12/03/2021 - 603 LETTURE



“Io sono nato in Sicilia e lì l’uomo nasce isola nell’isola e rimane tale fino alla morte, anche vivendo lontano dall’aspra terra natia circondata dal mare immenso e geloso”. Le parole d’amore di Luigi Pirandello nei confronti della sua terra sono sicuramente una delle citazioni più azzeccate per introdurre **Insulae Sicilian Gin**, il vero spirito di **Sicilia**.

Un progetto giovane e innovativo, che si tiene lontano dagli stereotipi passati sul profondo sud e che guarda invece ambiziosamente al futuro, esaltando le materie prime per eccellenza della Sicilia e mirando, al contempo, a una dimensione internazionale.

Proprio come raccontato a **Beverfood.com** dal suo co-founder **Alfredo Mineo**, intervistato per raccontare le origini del distillato che sta facendo impazzire l’isola che lo ha ispirato e non solo: “Il progetto Insulae è nato da un’idea mia e di Marco Nicosia, due ragazzi palermitani che si sono ritrovati a Milano per motivi di studio e che, dopo aver cominciato a frequentare i più importanti locali della città, si sono appassionati agli spirits e al Gin.

Specialmente da GinO12, noto Gin Bar milanese, dove abbiamo provato diverse etichette di Gin facendoci la nostra prima cultura da autodidatti su questo tipo di distillato”, esordisce **Alfredo Mineo** ai nostri microfoni.

Dal dire al fare... Cos'è successo? “La nostra passione si è progressivamente evoluta e, per prima cosa, abbiamo iniziato a studiare le tecniche del prodotto, il servizio e le differenti qualità di ogni botanica. Il secondo step è stato analizzare la concorrenza e il mercato, nazionale e internazionale. Il terzo, invece, il viaggio. Abbiamo preso infatti a viaggiare in giro per il mondo, visitando distillerie su distillerie per capire coi nostri occhi i metodi di lavorazione e i procedimenti che stanno alla base di ogni tipo di Gin. Così, un giorno, ci siamo ritrovati a Londra alla City of London Distillery, il cui Bar Manager – siciliano come noi – ci ha aiutati a trovare la chiave per la nostra creazione: un Gin siciliano in tutto e per tutto”.

Il vostro Insulae Sicilian Gin, d'altronde, è un autentico omaggio alla Sicilia. “Proprio così. Quando abbiamo creato Insulae, abbiamo cercato di trasmettere in primis le nostre origini siciliane, ma anche puntato subito su un prodotto di categoria e livello Premium. Per questo motivo abbiamo scelto botaniche eccellenti, lasciandoci guidare in questo caso da Saro Gugliotta, all'epoca presidente di Slow Food Sicilia. Abbiamo rifuggito i concetti stereotipati della nostra terra, penso al barocco, alla trinceria o alla coppola, proponendo invece un linguaggio più moderno e originale”.

La stessa etichetta, insieme alla bottiglia, racconta già molto del prodotto. “Sono d'accordo. L'etichetta di Insulae Sicilian Gin suggerisce non a caso un'idea astratta ed essenziale, ma intuitiva, di isola. L'isola di un Gin seducente e intrigante”.

A chi vi siete rivolti per produrre il vostro Gin? “La costruzione della ricetta è stata piuttosto articolata. Abbiamo fatto varie prove, ma alla fine abbiamo appaltato la nostra produzione alla storica Distilleria Bordiga 1888 di Cuneo. Oggi siamo contenti di dire che ‘solo’ loro hanno compreso in profondità il nostro messaggio: volevamo un Gin siciliano al 100% e completo, lo abbiamo ottenuto”.

in che senso completo? “Il nostro Gin non ha voluto improntare la parte degustativa e olfattiva su un'unica branca sensoriale. Insulae Sicilian Gin ha infatti una parte agrumata, una parte balsamica e una parte floreale, tutte e tre con la stessa importanza e rilevanza all'interno del distillato. La prima è frutto della presenza dell'arancia amara e dolce di Catania, dei limoni di Siracusa e del mandarino tardivo di Ciaculli; quella balsamica deriva dal pistacchio di Bronte, dalla mandorla di Avola e di Noto, dal sesamo di Ispica e dalla carruba ragusana; la nota floreale, infine, è merito del fiore gelsomino”.



Come vengono lavorati questi speciali ingredienti? “Queste botaniche di primissima qualità avevano bisogno di un processo produttivo ad hoc: anziché fare un Compound Gin o un London Dry, abbiamo optato quindi per il metodo Distilled Gin. Come funziona? Lasciamo in macerazione in soluzione idroalcolica le singole botaniche, con una doppia distillazione e successiva degradazione con sorgente di acqua alpina. La produzione avviene inoltre in small batch, ovvero in piccoli lotti, e ogni bottiglia viene numerata proprio per mantenere la ricchezza del prodotto”.

Qual è il vostro primo bilancio su Insulae? “Il bilancio è molto positivo. Insulae Sicilian Gin è nato a maggio 2019, abbiamo avuto un anno di roll out pieno prima del Covid e adesso siamo distribuiti a livello nazionale da una realtà storica come Rinaldi 1957. Questo ci permette di stare senza alcun dubbio più tranquilli come impresa, perché ci garantisce determinati volumi di prodotto, mentre continuiamo a far crescer il nostro brand. Non solo nel nostro Paese, ma anche all’estero, con uno sguardo particolare – almeno finora – al mercato europeo e asiatico”.

Toglici infine un’ultima curiosità: Insulae Sicilian Gin sarà un pezzo unico o il primo di una lunga serie? “Al momento ci troviamo tra due grandi spinte contrastanti, un po’ come la forza di Archimede. Da un lato c’è il mercato di bartender, enoteche e ristoranti, così come dei grossisti, che ci chiedono di fare nuovi prodotti come Bitter, Vermouth o Amaro. Dall’altra, noi produttori abbiamo invece una spinta contraria, che è dettata dall’attuale condizione del mercato. Se da un lato potremmo insomma realizzare tranquillamente nuovi prodotti – vi assicuro che abbiamo tantissime idee, dall’altro abbiamo bisogno di affermare con più forza il brand Insulae Sicilian Gin prima di ampliare il nostro portfolio”.

L’idea futura, però, è restare sempre all’interno del mondo Gin? “Come ho detto, abbiamo già tante idee: dal realizzare una variante di Gin che non è molto frequente trovare sul mercato fino alla produzione di un Bitter o un Vermouth, prodotti complementari che non disturberebbero affatto la crescita organica del nostro Insulae Sicilian Gin. Tempo al tempo, intanto pensiamo al presente”.

