

Un, due, tre: Gin!

[stefanokitchen](#) / [Uncategorized](#)

Gin allo Zafferano, l'ultimo nato in casa Liquori Morelli

A Firenze, in data 29 Settembre, nella splendida terrazza del ToscaNino in Rinascente, con una vista mozzafiato su Piazza della Repubblica, l'azienda **Liquori Morelli** (<http://liquorimorelli.it>) ha presentato l'ultimo nato "*Gin allo Zafferano*". Al vernissage, elegantemente organizzato da *Claudia Bondi*, titolare e fondatrice dall'agenzia **PERLE & PERLAGE** (<http://perleperlage.it>) di Firenze, erano presenti stampa e bloggers di settore.

L'azienda toscana, che proprio lo scorso Luglio ha festeggiato i suoi 110 anni di storia e di attività, con questo nuovo prodotto ha completato una trilogia dedicata al gin di alta gamma. Dopo "*Gin Botanico*" e "*Gin Fondatore*" arriva il lancio del "*Gin allo Zafferano*" e non a caso proprio nell'anno di questo importante anniversario.

Lo zafferano è quindi l'ingrediente principe del nuovo gin di casa Morelli: molto prezioso in natura, definito anche "l'oro giallo" e forte collagene per l'azienda con il proprio territorio in quanto coltivato da un'azienda toscana secondo riti e pratiche antichissime dagli standard molto elevati e particolari.

Il distillato è stato presentato e fatto degustare in primis nella sua essenza naturale, quindi "liscio", poi miscelato sapientemente dall'Ambassador di Liquori Morelli, *Andrea Frediani*, che ha ideato due cocktails veramente molto piacevoli: "*San Michele*" (che prende ispirazione dal classico Angelo Azzurro

ma anziché essere azzurro assume il colore giallo zafferano) ed un signature cocktail che strizza l'occhio a Firenze "*L'Incanto*" (un Negroni bianco stravolto e rivisitato) – che ben si sposavano con le proposte gastronomiche ideate per l'occasione dallo staff del **ToscaNino** (<http://toscanino.com>).

Ma veniamo al prodotto: all'analisi visiva colpisce subito il colore giallo oro, proprio di questo zafferano toscano (più aromatico e persistente dello zafferano coltivato in altre parti d'Italia), i cui pistilli passano una fase d'infusione a bagnomaria. Nell'analisi olfattiva l'aromaticità la fa da padrone, mentre in quella gustativa emerge la delicata astringenza e la sensazione di freschezza che ci lascia in bocca. Non in ultimo notiamo la bottiglia gioiello scelta per questo prodotto di alta gamma: prodotta artigianalmente da una cristalleria toscana sulla quale, l'azienda pisana, ha voluto serigrafare il nome dell'azienda che coltiva lo zafferano utilizzato per la produzione del gin.

Marco Morelli, responsabile commerciale ed export, alla guida dell'azienda di famiglia con i fratelli Luca e Paolo, dell'azienda di famiglia, ci illustra i vari studi ed i mesi occorsi per trovare la formula perfetta e la giusta alchimia per dar vita propria all'idea di distillato che aveva ben chiara in testa. *"Con questo Gin – spiega Marco – spieghiamo l'anima splendente della nostra Toscana (così amata ed ammirata in tutto il mondo – ndr) e proponiamo ai clienti un prodotto di lusso che possa accompagnarli in vari momenti della vita quotidiana, sia in casa, sia fuori."*

"Gin allo Zafferano" sarà in vendita sul mercato a partire da fine Ottobre. Ottima idea per i vostri regali di Natale!

[#alluringfirenze](#), [#cityofflorence](#), [#drinkwithaview](#), [#firenze](#), [#gin](#),
[#liquorimorelli](#), [#morelli1911](#), [#perleeperlage](#), [#rinascente](#), [#saffron](#),
[#toscanino](#), [#visitfirenze](#), [#zafferano](#)