



GIN ELEPHANT

Il legame con l’Africa è ben evidente, e gustando l’Elephant Gin si aiutano 2 enti che lottano per salvaguardare l’elefante africano, ben il 15% del ricavato è destinato a questo scopo: tra tutti gli stratagemmi, le soluzioni per attirare l’attenzione, per raccontare una storia identificativa dietro al prodotto che si vuol vendere, questa operazione vince! Far del bene gustando un Gin artigianale, prodotto con tanto Amore per i dettagli, per i piccoli particolari, con una cura maniacale ma soprattutto una ricetta ben congegnata è un’ottima cosa!

I “botanici” che compongono questa ricetta sono 14, tra cui il frutto del Baobab, l’Agathosma, l’Assenzio Africano, e poi mele reperite nei dintorni della distilleria in Germania. La bottiglia è fantastica, preparata a mano prima di essere riempita, i lotti sono contraddistinti con il nome dell’elefante in carne e avorio che si contribuisce ad aiutare, richiama in maniera molto evocativa i viaggi nell’epoca coloniale, le scoperte di questi elementi che poi ritroviamo nell’Elephant Gin.

Lanciato nel 2013, l’Elephant Gin è distribuito in tutto il mondo e apprezzato ovunque, segno che il progetto ha basi ben solide, e che le idee forti attecchiscono bene.

