



## Il Gin secondo Peck

*Il brand di alta gastronomia entra nel mondo dei distillati: nasce il Gin Peck, un viaggio tra i profumi del nostro Paese, con un'etichetta dall'originale concept grafico che racconta il marchio nelle sue sfaccettature. Per una nuova interpretazione dell'aperitivo, il gin è proposto in abbinamento a una speciale selezione delle eccellenze Peck.*

Milano, maggio 2022 | La storica gastronomia milanese porta l'amore per i prodotti d'eccellenza e la qualità delle materie prime al bancone del cocktail bar creando la sua versione del distillato preferito al mondo: **il gin**. Peck propone un gin capace di raccontare i sapori dell'Italia grazie ad una selezione **dei migliori botanicals e spezie** come la salvia e la lavanda per ottenere uno Spirit dal gusto unico come il nostro Paese. Pensato anche come abbinamento originale per un aperitivo da gustare direttamente a casa, viene proposto in abbinamento a una selezione di **proposte food** firmate Peck.

Negli ultimi anni, il gin, ha saputo ritagliarsi una cornice d'eccezione, diventando oggi uno dei superalcolici più bevuti in tutto il mondo, conosciuto specialmente per i molti modi di interpretarlo e per il suo legame con il territorio. Il **Gin Peck** è un viaggio che inizia sull'appennino tosco-emiliano dove nasce e cresce il ginepro da cui vengono raccolte le bacche e prosegue sul mediterraneo, dove vengono raccolti gli aromi di arancio, pompelmo, limone e cedro che donano al distillato una nota agrumata. Le altre botaniche presenti: *sambuco, salvia sclarea, iris, lavanda e gelsomino* richiamano i profumi del centro Italia. Il viaggio tra i sapori della nostra penisola finisce in Piemonte dove il **Gin Peck** viene distillato presso **un'antica distilleria piemontese** che dal 1890, come da Peck, custodisce un patrimonio inestimabile di ricette e conoscenze preziose che vengono tramandate da quattro generazioni. Nasce così un prodotto *armonioso, elegante e con un piacevole finale agrumato* grazie all'accurata selezione di materie prime unita ad un trattamento certosino delle botaniche, ognuna lavorata separatamente per preservare le caratteristiche che le rendono uniche.

A caratterizzare ulteriormente il gin Peck è il **concept grafico** dell'etichetta. Nato dalla fantasia dell'illustratore **Gianluca Biscalchin**, riesce a descrivere la grande ricchezza di prodotti, di sapori, di gusto della storica gastronomia milanese. L'illustratore restituisce questo mondo rappresentando un'aiuola golosa dove al posto delle rose fioriscono i grandi classici di Peck, *dall'aragosta al paté, dalla pasta fresca ai salumi*.

*“Per gli amanti del buon cibo Peck è come un parco dei divertimenti gastronomici, un paradiso del palato, un orto delle meraviglie.”* – racconta Gianluca Biscalchin. *“Per questo ho voluto raccontare la filosofia di Peck attraverso i loro prodotti più famosi. Ho disegnato un albero del bengodi che esce dallo storico ingresso di via Spadari: al posto della vetrina ho immaginato una foglia d'oro per rappresentare oltre alla ricchezza delle proposte, anche la preziosa gentilezza delle persone che vi lavorano e la sontuosità delle cucine, tesoro nascosto di Peck.”*

### **Il Gin Peck per un nuovo aperitivo all'italiana**

Il **Gin Peck** può essere acquistato singolarmente oppure in abbinamento ad alcuni piatti iconici della gastronomia. Peck ha voluto dare la sua interpretazione dell'aperitivo italiano; il distillato diventa infatti perfetto abbinato a due classici della nostra tradizione gastronomica. Il gusto dolce della *parmigiana di melanzane* si rinfresca con le note agrumate del distillato, mentre uno dei must di Peck, il *vitello tonnato*, si unisce perfettamente alle botaniche e al ginepro regalando un contrasto piacevole al palato.

Per sorprendere gli ospiti, o per godersi un momento di relax a casa propria, è stata creata una **box aperitivo** con una selezione di prodotti gourmet a marchio Peck da gustare insieme al gin. Il gusto



particolare dei *carciofini in olio extravergine* e quello deciso del *Parmigiano Reggiano* e del *Salametto* si sposano perfettamente con il ginepro e il profumo fresco della salvia e del gelsomino del Gin Peck.

Il **Gin Peck** è disponibile **presso i 3 negozi Peck di Milano**: la storica sede di via Spadari 9, *Peck CityLife* in Piazza Tre Torri, *Peck Porta Venezia* in via Salvini 3. Può essere acquistato anche online sul sito <https://www.peck.it/it/gin-peck-43-50-cl>. Prezzo bottiglia 50cl: 35€

La box aperitivo può essere acquistata nella sede di via Spadari e online sul sito

<https://www.peck.it/it/box-aperitivo-gin-peck>

Prezzo della box: 108€

### Ufficio Stampa:

---

NEMO  
MONTI

Nemo Monti: T + 39 02 89070279 – Piazza Principessa Clotilde 4 - 20121 Milano

[www.nemomonti.com](http://www.nemomonti.com)

Per contatti: Beatrice Baldiraghi – [beatrice@nemomonti.com](mailto:beatrice@nemomonti.com)