

# LIVIGNO FESTEGGIA LA GIORNATA MONDIALE DEL GIN CON IL SUO “CONTRABBANDO”

Il 10 giugno si celebra la **Giornata Mondiale del Gin**, uno dei distillati più amati al mondo grazie anche alla sua versatilità, che lo rende un ingrediente adatto a creare cocktail adatti alle diverse occasioni.

Solo in Italia si contano circa **800 etichette** di gin prodotte con spezie locali: tra queste, ce n'è una che prende vita proprio a Livigno, ovvero il **Gin Contrabbando**, un London Dry Gin dal sapore intenso e deciso che racchiude la vera essenza del territorio.

Realizzato localmente a partire dalla raccolta delle bacche di ginepro che nascono spontanee nel territorio, il “**Gin bandito**” del Piccolo Tibet racconta la tradizione della località già a partire dal suo nome: si tratta, infatti, di un rimando alla storia e alle avventure dei **contrabbandieri** di alta montagna che affrontavano insidiosi viaggi attraverso i versanti delle montagne per trasportare da una valle all'altra beni e prodotti alimentari – come zucchero, caffè e bottiglie di alcol in grandi sacchi di tela grezza – sfidando la legge e la natura. Per non farsi scoprire, camminavano silenziosi lungo sentieri segreti, imbattendosi nei cespugli di ginepro, bassi e spinosi.

Così come i contrabbandieri, il **ginepro**, una pianta tenace che resiste al vento e al peso del manto nevoso, nasconde i suoi frutti – proprio quelli che lo rendono così celebre – tra gli aghi pungenti. Quelle che comunemente vengono chiamate **bacche**, o coccole o gàbuli, una volta mature, sprigionano un olio essenziale incredibilmente aromatico e avvolgente, utilizzato da millenni in erboristeria e in cucina, e che dà vita ad un vero e proprio liquore di montagna.

Il Gin Contrabbando, infatti, regala un tuffo nella natura più selvaggia e autentica del Piccolo Tibet racchiudendo in una bottiglia i profumi e i sapori dei boschi e delle montagne del territorio. Il sapore deciso delle bacche di ginepro, che fa da protagonista, viene arrotondato dalle cime e dalle pigne del **pino mugo locale**, aromatizzandolo per creare una perfetta armonia: il suo profumo balsamico con complesse sensazioni erbacee ed il gusto intenso e piacevole di ginepro e mugo lo rendono adatto alla realizzazione di diversi drink, da scoprire e gustare in diversi bar e locali di Livigno per assaporare l'anima di questa celebre località alpina.

Prodotto per la prima volta nel 2021, con distillazione di alcol etilico di origine agricola 96%, il Gin Contrabbando nasce per omaggiare ancora una volta la storia e la vera essenza della località ed è acquistabile in esclusiva nel Piccolo Tibet e nei migliori negozi di distillati del territorio.

Per maggiori informazioni: <https://www.livigno.eu/contrabbando-gin>