****

**In occasione dell’International Gin Tonic day, a Padova il libro che ne svela i segreti.**

*Sabato 9 aprile 2022 alle 18.00 nella* *Sala Rossini del Caffè Pedrocchi verrà presentato il volume “Crazy Gin. Storie e curiosità sul distillato e sui suoi cocktail più famosi” di Federico Illesi, edito da Trenta Editore. Presenti, insieme all’autore, il giornalista Paolo Brinis e Lorenzo Bosio. Parteciperanno l’Assessore Antonio Bressa e l’avvocato Gianluca Saccoccia dell’Associazione PensieriParole Onlus.*

Non poteva che essere il **9 aprile**, giorno in cui si celebra l’***International Gin Tonic day,*** la data scelta per la prima presentazione ufficiale del volume ***“Crazy Gin. Storie e curiosità sul distillato e sui suoi cocktail più famosi”***, volume scritto da **Federico Illesi** e pubblicato nella collana “30 spunti” da **Trenta Editore**, casa editrice milanese specializzata nella diffusione della cultura enogastronomica in tutte le sue forme.

L’appuntamento è per **sabato 9 aprile alle ore 18.00** nella straordinaria cornice della **Sala Rossini** del **Caffè Pedrocchi**, per un **incontro dedicato a uno tra i più celebri e iconici cocktail** del mondo, al quale parteciperanno, insieme all’autore, l’editore **Barbara Carbone**, il giornalista **Paolo Brinis**, **Lorenzo Bosio**, l’Assessore **Antonio Bressa** e l’avvocato **Gianluca Saccoccia** per l’Associazione PensieriParole Onlus.

**“Crazy Gin**” nasce dal desiderio dell’autore di raccontare in modo semplice e senza troppe divagazioni la creazione del Gin e della tonica fino ad arrivare ai nostri giorni. Una storia che parte prima di tutto dalla **scoperta dei suoi ingredienti principali**, la bacca di ginepro e la tonica, il cui utilizzo, per quanto riguarda il **ginepro**, ha origini addirittura nell’antico Egitto. Anche se, come sottolinea l’autore, si deve guardare all’Italia, alla Scuola Medica Salernitana nell’XI secolo, per le sue prime sperimentazioni in campo medico, prima ancora che a scopo ricreativo. Per scopi affini veniva usato anche il **chinino**, ingrediente base della tonica, diffuso dai Gesuiti in Europa come cura per la peste e la malaria.

Da qui si dipana il racconto di Illesi che, attraverso curiosità e aneddoti, propone al lettore **l’avventura di questi ingredienti attraverso secoli di fortune alterne**, passando dall’epidemia di fillossera alla disponibilità del ghiaccio secco fino all’invenzione dello shaker, il suo utilizzo **nell’Italia futurista** e alla **“Tiki Era”** americana degli Anni 30 fino alla sua **grande diffusione a partire dagli Anni 2000**.

Non potevano mancare, inoltre, i **riferimenti letterari e cinematografici** che hanno contribuito a far **entrare il Gin nell’immaginario collettivo**. Chi, infatti, non ricorda il **Martini “shaken not stirred”**, agitato non mescolato, di **James Bond**? O, ancora, l’affascinate Holly Golightly, portata sul grande schermo da Audrey Hepburn, protagonista di **“Colazione da Tiffany”**, che a colazione non disdegnava un White Angel a base di Gin e Vodka. Senza dimenticare *“il solito”* de **“il Grande Gatsby”** di Fitzgerald: il Gin Rickey, composto da Gin, succo di lime e acqua tonica.

Ai **metodi di produzione del Gin** è dedicata la seconda parte del volume, che, oltre ad una classificazione di tipo più tecnico, contiene anche preziosi suggerimenti su **come degustare in purezza il distillato**, per coglierne tutte le diverse sfumature.

Si arriva quindi alla parte più pratica del volume, ossia alla **preparazione del perfetto “Gin Tonic”**, che, partendo dalla selezione della materia prima, guida il lettore alla scelta degli strumenti più adatti per l’esatta esecuzione della ricetta attraverso **“I 10 comandamenti per un buon Gin Tonic”**.

Il volume propone quindi alcune **ricette alternative al Gin Tonic classico** “per rivisitare il mito” e **trenta ricette di cocktail a base di Gin**, dalle più note a quelle meno comuni, dal Negroni all’iconico Singapore Sling.

**Federico Illesi**, laureato in ingegneria biomedica e a capo di un’azienda di servizi per il web, è sempre stato appassionato di mixologia e amante dell’arte del buon bere, tanto da conseguire l’attestato di bartender rilasciato dall’Associazione Italiana Barmen e Sostenitori. Dopo diversi studi e sperimentazioni, ha deciso di dedicare anima e corpo a uno dei cocktail più amati al mondo: il Gin Tonic. Crazy Gin è il suo primo libro con Trenta Editore.

Il libro è in vendita nelle principali librerie italiane e negli store digitali

**Per informazioni e prenotazioni**  
[redazione@trentaeditore.it](mailto:redazione@trentaeditore.it)  
[www.trentaeditore.it](http://www.trentaeditore.it)