

Dal Veneto sceglie la Sicilia per produrre il suo gin: «Territorio di una bellezza incredibile»

Autore: Redazione

Data: 12 Aprile 2022



La storia di **Giorgio Zammario**, trevigiano di 32 anni, che ha scelto la **Sicilia** per produrre un **gin** con i prodotti del territorio. Ha lavorato per società internazionali e ha vissuto anche a Londra, ma aveva già la passione per questo distillato.

Il gin agricolo prodotto in Sicilia

Quello del **gin agricolo** è un trend abbastanza recente nel mondo dei [distillati](#). La nostra Isola aggiunge materie uniche, nate da una **biodiversità** che ha pochi eguali al mondo.

Originario di **Treviso**, Zammario [racconta a La Sicilia](#): «All'inizio mi ero innamorato dei **fiori di zagara** e ho provato a portarli a Londra per fare delle prove. Faccio una provetta, ottengo anche un

prodotto “carino”, ma rimaneva un po’ aspro, non mi soddisfaceva, dovevo continuare a sperimentare».

In un primo momento **ha messo il progetto da parte**, poi con la sua famiglia, che [produce vino](#) fra **Modica e Rosolini**, ha comprato una proprietà sul **Monte Renna**. «In questa casa, chiusa per 50 anni, era crollato tutto, era rimasta in piedi solo la scala e poco più che i muri portanti, ma il posto è in un luogo incredibile».

Quindi aggiunge: «**Il territorio siciliano è di una bellezza incredibile** e lo dico sia da “adottato” che da esterno. C’è una natura che è una delizia, **un mare divino**, ha un equilibrio spettacolare fra delicatezza e asperità. Sarà questo vento d’Africa che soffia sempre, sarà la natura, **saranno i siciliani stessi**, che rendono l’isola qualcosa di unico, valorizzare **questo territorio per me è qualcosa di meraviglioso**».

Tra i prodotti usati, ci sono carruba, mandarini, nepitella ed erbe spontanee. Il valore aggiunto è proprio quel “Made in Sicily”, conferma Giorgio Zammario. Nella distilleria di Giovi a Fondachello (**Messina**) produce due tipologie di gin: “**London dry**” (mandorla e carruba) e “**Dry**” (mandarino e altre 10 spezie), per circa 10mila bottiglie l’anno.

«Questo gin è figlio della biodiversità dei monti Iblei, **anzi è figlio della Sicilia**». Nella tenuta di Monte Renna sono state messe a dimora 250 piante di ginepro, destinate alla produzione di gin. «Non so se in un altro luogo avrei potuto ottenere lo stesso obiettivo. Alla fine **quando penso a tornare a casa non penso al Veneto, penso alla Sicilia**. Questa terra ha una sua aria unica», conclude Zammario.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/giorgio-zammario-gin-undici/>

Generato il 16/06/2026