

Home [Bologna news](#) [TOM, lo spirito di Milano racchiuso in una bottiglia di Gin – InformaCibo](#)



Bologna news

## TOM, lo spirito di Milano racchiuso in una bottiglia di Gin – InformaCibo

📅 26 Gennaio 2023 🗣️ Redazione



di Simone Pazzano

Ultima Modifica: 26/01/2023

Cosa possono fare creatività e passione per la propria città se adeguatamente “shakerate”? Possono portare alla nascita di un’idea di successo come è accaduto a **Caterina Rossi Puri e Giordano Conca** con il **TOM – Touch Of Milano**, il primo gin milanese 100% alcolato di bacche di ginepro. Un’impresa iniziata 5 anni fa e in continua evoluzione, come la città da cui prende spunto.

### L’idea e la nascita del progetto

La storia di TOM inizia verso la **fine del 2017**, quando i due fondatori in una sera d’estate danno forma alla loro idea: un prodotto speciale che evochi la forza, il carattere e la complessità di Milano. “In quel periodo di vero rinascimento del gin che continua oggi, dopo molti anni passati ad occuparci di brand e pack design, sentivamo l’esigenza di creare un concept tutto nostro. Così quella sera, complici i racconti di un bartender appassionato, di gin provenienti da ogni parte del mondo, e storie di distillazione, l’idea di **•TOM prese vita**”, spiega **Giordano Conca**.



Giordano Conca e Caterina Rossi Puri

Caterina e Giordano sono a tutti gli effetti una coppia creativa e successivamente, coppia anche nella vita. Caterina nasce a Cremona e subito si trasferisce a Milano con i genitori poi a Udine e ancora a Milano, dove lavora per alcune importanti agenzie. Poi trascorre un periodo a Sidney per rientrare poi a Milano dove, nel 2005, incontra Giordano, anche lui creativo milanese di lungo corso con una sua agenzia. Insieme lavorano per grandi brand, tra cui **Panasonic, Pioneer, Bosch**.

“Non è stato facile per noi che non avevamo esperienze, imprese familiari o conoscenze nel settore. Ci siamo rimboccati le maniche con l’unico supporto del nostro lavoro abbiamo creato il brand, il naming e l’immagine intorno al prodotto. Ci piaceva l’idea di sperimentare una metamorfosi, di noi stessi e del nostro lavoro in primis. Crediamo ci sia tanto lavoro creativo dietro, oltre alla maestria di esperti distillatori intenti a creare il prodotto perfetto, prova dopo prova”, racconta Caterina Rossi Puri.

Ma oltre all’idea e alla creazione del prodotto perfetto, c’era tutto un mondo, quello delle vendite, delle Ho.Re.Ca e della distribuzione, di cui i due produttori non sapevano nulla, o quasi. L’idea alla base del loro progetto era ben chiara però: **realizzare un prodotto di qualità elevata e unico nel suo genere**.

“Per tutto il 2018 abbiamo lavorato sulla scelta della bottiglia, sull’immagine del brand, sul tipo di confezione, sullo sviluppo del sito internet e sulla ricerca dei contatti con i vari locali milanesi. Abbiamo chiesto consigli a chi ne sapeva più di noi, ci siamo affidati a persone di valore, primo fra tutti **Alessandro**, il nostro mastro distillatore veneto e insieme a lui, dopo diverse prove gustative per trovare la giusta personalità del nostro gin, ha preso forma e gusto la prima bottiglia di **•TOM**”, spiegano.

È a fine 2019 che **TOM** lascia il buio degli alambicchi nelle **prime 200 bottiglie**. Pochi mesi dopo però il mondo è colpito dalla pandemia e dai relativi lockdown. Giordano e Caterina sfruttano quei mesi per concentrarsi sul posizionamento e sull’organizzazione delle future attività che avrebbero riguardato il prodotto, tra cui la distribuzione e le vendite.

### La personalità di Tom

Ma com’è un gin dedicato a Milano? TOM è un gin strutturato con una personalità ben definita. A caratterizzarlo sono le **nove botaniche provenienti da colture naturali** specializzate, zero **OGM, zuccheri o aromi aggiunti** e la sua qualità di essere probabilmente il primo italiano 100% alcolato di ginepro. Siamo di fronte quindi a un prodotto che vuol essere apprezzato da un pubblico sempre più consapevole e attento alla qualità, ma anche da professionisti e appassionati che ne riconoscono le caratteristiche intrinseche.

Tom Touch of Milano Gin

Prodotto da mastri distillatori, che vantano una tradizione lunga 70 anni, rispettando i tempi della distillazione, l’ambiente e il disciplinare, TOM è già **presente in diversi locali** noti del panorama milanese, come racconta **Giordano Conca**: “*Alcuni locali di Milano, tra cui diversi nomi noti per la qualità e la scelta dei distillati e degli spirits, hanno visto in TOM quello che vediamo noi. Un progetto ambizioso, ma di alta qualità: diffondere una nuova cultura del bere bene, e quindi responsabilmente, creando un prodotto unico in Italia, con l’anima di Milano e la ricerca della qualità tipica del made in Italy*”.

Qualità e creatività che hanno portato già diversi riconoscimenti. Il gin milanese è stato premiato nel **2021**, con la **medaglia d’argento**, alla quarta edizione della **London Spirits Competition**, tenutasi a Londra, una delle principali manifestazioni internazionali dedicate agli alcolici. Il distillato ha impressionato la giuria non solo per qualità delle materie prime e delle tecniche di distillazione, ma anche per la piena e tonda gradevolezza e per l’appeal del suo packaging. Sempre nello stesso anno e sempre a Londra, è stato premiato alla **International Wine Spirit Competition**. “E nel frattempo, abbiamo dato vita a un altro brand. Otis: il liquore da *conversazione di Milano*”, aggiunge Caterina Rossi Puri.

Raggiunti i primi traguardi, attualmente i produttori di Tom stanno investendo molto in **sostenibilità**: l’obiettivo è concentrarsi su una serie di iniziative legate all’ambiente e che abbiano implicazioni anche in altri settori.

### Il gin in cucina

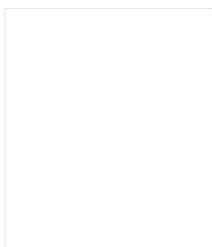
Ma si può cucinare con il gin? Un distillato simile si adatta anche a questo utilizzo? In casa Tom ne sono convinti. E infatti, oltre che come **ottimo pairing a tavola** propongono il gin milanese anche come **ingrediente per ricette gourmet**. Come dimostrano il **risotto con gamberi e gin** dello chef **Luca di Martino** e la **tartare di tonno e gin**.

Un distillato che con una bottiglia racconta quindi diverse storie. Quella della creatività e dell’ingegno milanese, quella della versatilità di uno degli spirits più apprezzati al mondo e quella contemporanea del food pairing, che vede il gin sempre più adatto a farci compagnia anche a tavola.

Condividi L’Articolo

L’Autore

Curioso prima di tutto, poi giornalista. E questa curiosità della vita non poteva che portarmi ad amare i viaggi e il cibo in ogni forma. Fotocamera e taccuino alla mano, amo imbartermi in storie nuove da raccontare.



### THE FIRST E-COMMERCE SPECIALIZED ON TRUFFLES – TRUFFLEAT.IT

### 1900cucina – tutte le ricette che desideri



Antiche ricette dall’Italia e dal Mondo

### Compra prodotti al tartufo di qualità



### Tagliolini al tartufo



### Condimenti al tartufo



### Compra il miglior caviale



### Olio al tartufo



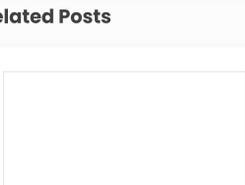
### Archivi

- » Febbraio 2023
- » Gennaio 2023
- » Dicembre 2022
- » Novembre 2022

### Categorie

- » Affari
- » Attualità
- » Bologna news
- » Cronaca
- » Food
- » Influencer
- » Senza categoria
- » Sport
- » Travel

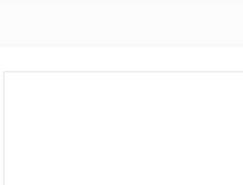
### Related Posts



Bologna news

#### Il turista della birra ama food pairing ed esperienze sul territorio – InformaCibo

📅 23 Febbraio 2023 🗣️ Redazione



Bologna news

#### Validataro commenta lettera della preside ‘antifascista’: “ridicola e impropria” • Imola Oggi

📅 23 Febbraio 2023 🗣️ Redazione

← Previous:

Tutti i musei gratuiti del fine settimana

Next: →

Bagnara di Romagna. La somma raccolta con il musical “Light of the World” si traduce in giocattoli per bambini ricoverati – RavennaNotizie.it

### Lascia un commento

Devi essere [connesso](#) per inviare un commento.