

PAMBIANCO *wine*

HOME WINE FOOD APPROFONDIMENTI GIRO POLTRONE EDITORIALI TV MAGAZINE JOBS 

Lo zenzero è made in Italy (e Nonino lo distilla)

 13 NOV 2019

 ANDREA GUOLO



Lo zenzero made in Italy sarà in grande distribuzione entro l'anno

Lo zenzero coltivato in Italia? Si fa già, in particolare nelle regioni del centro-sud, e ora per promuovere questa particolarità è stato costituito un consorzio al quale hanno aderito quattro soci: Valfrutta Fresco (business unit di Apo Conerpo), Del Monte, Agrintesa e Agritechno, quest'ultima in veste di società ideatrice del progetto attraverso il suo fondatore, Massimo Longo. Il test è stato lanciato lo scorso anno, dopo l'attività di ricerca e adattamento varietale (a cui hanno collaborato Luciano Trentini e la cooperativa vivaistica Giulio Bellini di Ravenna) e i risultati, secondo quanto afferma lo stesso Longo, sono stati "eccellenti a livello organolettico e nutrizionale, con valori

assolutamente al di sopra di ogni aspettativa”, tali da convincere tre giganti dell’ortofrutta a investire nell’impresa dello zenzero made in Italy.

“L’obiettivo del Consorzio – ha affermato in una nota Stefano Soli, direttore generale di Valfrutta Fresco – è quello di costruire nuove opportunità per i produttori italiani e garantire ai consumatori un prodotto di ottima qualità, di gran lunga superiore a quello d’importazione asiatica o sudamericana, con una filiera certificata 100% italiana, dal rizoma al prodotto finito, garantita dal Consorzio dello Zenzero Italiano”.

Del resto lo zenzero è sempre più familiare tra i consumatori italiani. Se ne è accorta anche l’Istat, che lo ha inserito nel suo paniere per fotografare i consumi delle famiglie. E oramai i principali negozi di ortofrutta lo propongono, al pari delle catene della grande distribuzione. “La produzione sarà concentrata in un numero limitato di aziende – aggiunge Longo – che renderanno disponibile lungo tutto l’anno un prodotto di qualità coltivato secondo i disciplinari del Consorzio Zenzero Italiano. Potremo contare su diversi areali di produzione, in particolare nelle regioni del Centro e del Sud Italia, dove verrà coltivato sia zenzero convenzionale che biologico”.

Lo zenzero italiano nasce con una particolarità: è quasi certamente il primo prodotto nella storia dell’agricoltura ad avere ottenuto, ancor prima della sua versione “fresca”, quella distillata. L’ha realizzata **Nonino**, che dallo scorso anno collabora proprio con Longo per realizzare il suo GingerSpirit e in qualche modo l’esigenza dell’azienda di Percoto (Udine) di ottenere una materia prima di altissima qualità per la distillazione è stata la molla che ha spinto il fondatore di Agritechno a farlo in Italia. “Volevamo disporre del miglior zenzero del mondo – ci racconta Cristina **Nonino** – e quindi ci siamo rivolti a Massimo, che ha provato a coltivarlo in Italia. In passato avevamo fatto varie sperimentazioni in distilleria con altre materie prime, senza mai arrivare al risultato che ci eravamo posti come obiettivo. Massimo è una persona straordinaria e grazie alle sue intuizioni, oggi possiamo dire che **Nonino** GingerSpirit sarà il primo distillato da zenzero certificato made in Italy. Per me è un’enorme soddisfazione ed è stata anche la mia ‘tesi di laurea’ in distillazione, perché ho seguito personalmente il progetto e papà (Benito **Nonino**, inventore con la moglie Gianolla nel 1973 della grappa monovitigno, ndr) mi ha promosso a pieni voti. La mamma poi adora lo zenzero e da anni sollecitava affinché fosse distillato in azienda. Il risultato è stato apprezzato fin dalla presentazione a Prowein e quest’anno Simone Caporale l’ha fatto diventare co-protagonista durante il Symposium di Parigi organizzato dalla sua organizzazione P(our)”.

Per **Nonino** dunque si tratta di un’opportunità in più per far conoscere nel mondo il proprio brand anche al di fuori della grappa, entrando con più decisione in mixologia. Intanto però l’azienda friulana ha ottenuto due riconoscimenti di prestigio. Il primo è il titolo di distilleria dell’anno assegnato dalla rivista americana Wine Enthusiast, organizzatrice degli Wine Star Awards: in vent’anni di premio, è la prima volta che si impone un’azienda italiana di grappa. E il 27 gennaio il premio verrà ritirato durante la cerimonia che andrà in scena al Palace of Fine Arts di San Francisco. Il secondo è invece stato assegnato dalla rivista Falstaff e si tratta del ‘Premio Speciale’ per i meriti conseguiti nello sviluppo ‘della cultura del bar’.

Da dove arriva lo zenzero di **Nonino** GingerSpirit? “Dalla Sicilia – risponde Cristina **Nonino** – ma in questi giorni ho parlato con Massimo Longo e testeremo altre aree di produzione in Italia”. E chissà se un giorno, in pieno stile **Nonino**, non si arriverà anche al distillato cru del ginger...



Nonino Ginger

<https://wine.pambianconews.com/2019/11/lo-zenzero-e-made-in-italy-e-nonino-lo-distilla/187899>