



Lindt with Amaro Nonino Quintessentia®

Giustino Catalano January 22, 2023

Lindt with Amaro Nonino Quintessentia®. Drugs become legal also in Italy.

Not that the marriage between the Swiss giant and the family synonymous with distillation and grappa in Italy was new, but, in my opinion, with Amaro Nonino Quintessentia®, Lindt has completed a path of pralines with a liqueur heart by calibrating probably the perfect liquid-hearted praline among all the offerings they have to propose.

It is good to know that Lindt and Nonino both have an ancient and successful past.

It was 1845 when David Sprüngli and his son Rudolf Sprüngli-Ammann produced the first solid chocolate bar in German-speaking Switzerland in the small pastry shop located in Marktgasse in Zurich. Since then, with the chocolate factory in 1847 first and Confiserie Sprüngli in 1859, the brand has established a solid and stable foothold in the market, becoming a national as well as a city reference.

It was 1879 when the family invented the "conching," or the step in the processing that makes chocolate smooth, homogeneous and persuasive without feeling the grains of sugar, which, by the way, is the difference that passes between chocolate and Modica chocolate today.

In 1899, the Sprüngli, which thanks to Johann Rudolf had completed the factory, merged with Lindt, holder of great chocolate knowledge, and the current Lindt - Sprüngli was born in a merger that cost 1.5 million gold francs!!!

It was in those years, more specifically in 1897, in Ronchi Percoto in beautiful Friuli Venezia Giulia, that Orazio Nonino opened the first distillery and laid the bases for the transformation of what the New York Times called years ago "pocket heating for peasants" into bottles of grappa to be sold and kept in homes.

Benito Nonino, a descendant of Orazio, along with his wife Giannola, had the intuition to create the single-varietal grappa, something never done before by anyone, for precisely that purpose that grappa had until the end of the 1800s.

Picolit grappa was born (an indigenous grape variety that gives small clusters with few grapes due to a genetic pollination defect with which they make fabulous late harvests and passito wines!). It was 1973 and from that moment the company, after the distillate of 1984, underwent a great acceleration until it ended up in the hands of the daughters Cristina, Antonella and Elisabetta, joined today by the sixth generation in the person of Francesca Nonino.

In 1975 they established the Nonino Prize, which honors figures who have distinguished themselves in the rural world as proof of the family's deep and firm roots in their origins and places.

Over time, from the Swiss side of Lindt - Sprüngli, hand in hand with the company's expansion, first in Europe and then worldwide, successes arrived, such as Lindor (1949), the famous chocolate bunny Gold Bunny (1952), Lindor pralines (1969) and so on through iconic boxes of assorted pralines and the Lindt Home Chocolate in Kilcherberg with its 9-meter chocolate fountain.

In 2013, the Lindt Group founded the Lindt Cocoa Foundation to safeguard the environment in relation to chocolate production. By ensuring sustainable agriculture, the Lindt Cocoa Foundation supplements existing efforts to improve the living and working conditions of cocoa growers.

In 2021 they started the acquisition of the historic Turin-based Caffarel.

In 2016 they started this collaboration with our Nonino starting with grappa and gradually moving towards the other products of the Friulian house.

The landing towards Amaro Nonino Quintessentia® was only consequential but definitive for the creation of a liqueur praline that combines beautifully with a coffee, sitting at a table or in a break of a cold autumn or winter day.

Compliments to both, for both the glorious journey and the very successful partnership.



Lindt all'Amaro Nonino Quintessentia®

Giustino Catalano - Gennaio 22, 2023



di Giustino Catalano

Lindt all'Amaro Nonino Quintessentia®. La droga diventa legale anche in Italia.

Non che fosse una novità il matrimonio tra il colosso svizzero e la famiglia sinonimo della distillazione e della grappa in Italia ma, a mio avviso, con l'Amaro Nonino Quintessentia® la Lindt ha completato un percorso di praline dal cuore liquoroso calibrando probabilmente la pralina dal cuore liquido perfetta tra tutta l'offerta che propone.

È bene sapere che la Lindt e la Nonino hanno entrambe un passato antico e di successo.

Era il 1845 quando nella piccola pasticceria sita nella Marktgasse di Zurigo David Sprüngli e suo figlio Rudolf



David Sprüngli-Schwarz



Sprüngli-Ammann hanno prodotto la prima tavoletta di cioccolato solido della Svizzera tedesca. Di lì in avanti con la fabbrica di cioccolato nel 1847 prima e la Confiserie Sprüngli nel 1859 il brand si affermò in maniera solida e stabile sul mercato diventando un riferimento nazionale oltre che cittadino.

Era il 1879 quando la famiglia inventò il “concaggio” ossia quel passaggio della lavorazione che fa sì che il cioccolato sia liscio, omogeneo e suadente senza che si avvertano i granelli di zucchero che è poi la differenza che odieramente passa tra il cioccolato e quello di Modica.

Nel 1899 la Sprüngli che grazie a Johann Rudolf aveva completato la fabbrica si fuse con la Lindt, tenutaria di un grande sapere in materia di cioccolato e nacque l'attuale Lindt – Sprüngli con una fusione costata 1,5 milioni di franchi d'oro!!!

Proprio in quegli anni, più segnatamente nel 1897, a Ronchi Percoto nel bellissimo Friuli Venezia Giulia, Orazio Nonino apriva la prima distilleria e poneva le basi per la trasformazione di quello che il New York Times ha definito anni fa “riscaldamento tascabile per i contadini” in bottiglie di grappa da vendere e tenere nelle case.

Benito Nonino discendente di Orazio, insieme alla moglie Giannola, hanno l'intuizione di creare grappe di monovigno, cosa mai fatta prima da nessuno proprio per quello scopo che la grappa aveva fino alla fine del 1800.

Nasce la grappa di Picolit (un vitigno autoctono che dà piccoli grappoli dai pochi acini a causa di un difetto genetico d'impollinazione con il quale si realizzano delle vendemmie tardive e passiti da favola!). È il 1973 e da qui l'azienda, dopo l'acquavite del 1984, subisce una grande accelerazione fino a giungere tra le mani delle figlie Cristina, Antonella ed Elisabetta, affiancate

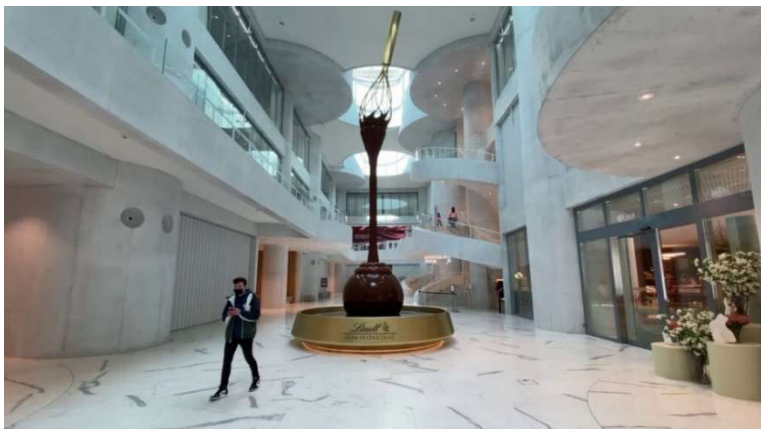


oggi dalla sesta generazione nella persona di Francesca Nonino.

Dal 1975 ha istituito il Premio Nonino che premia figure che si sono distinte nel mondo contadino a riprova delle profonde e salde radici della famiglia nelle origini e i luoghi di appartenenza.

Dal lato svizzero della Lindt – Sprüngli arrivano nel corso del tempo, di

pari passo con l'espansione dell'azienda, a livello europeo prima e mondiale poi, successi come il Lindor (1949), il famoso coniglietto di cioccolato Gold Bunny (1952), le praline Lindor (1969) e così via attraverso iconiche scatole di praline assortite e la Lindt Home Chocolate di Kilcherberg con la sua fontana di 9 metri di cioccolato.



Nel 2013 il Gruppo Lindt fonda la Lindt Cocoa Foundation per salvaguardare l'ambiente in relazione alla produzione di cioccolato.

Assicurando un'agricoltura sostenibile, la Lindt Cocoa Foundation integra gli sforzi esistenti volti a migliorare le condizioni di vita e di lavoro dei coltivatori di cacao.

Nel 2021 ha avviato l'acquisizione

della storica torinese Caffarel.

Dal 2016 ha avviato questa collaborazione con la nostra Nonino partendo dalle grappe per spingersi via via verso gli altri prodotti della casa friulana.



L'approdo verso l'amaro Nonino Quintessentia® è stato solo consequenziale ma definitivo per la creazione di una pralina liquorosa che si combina benissimo con un caffè seduti ad un tavolo o in una pausa di una fredda giornata autunnale o invernale.

Complimenti ad entrambi, sia per il glorioso cammino che per la partnership azzecatissima.