



## 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 odiernamente 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



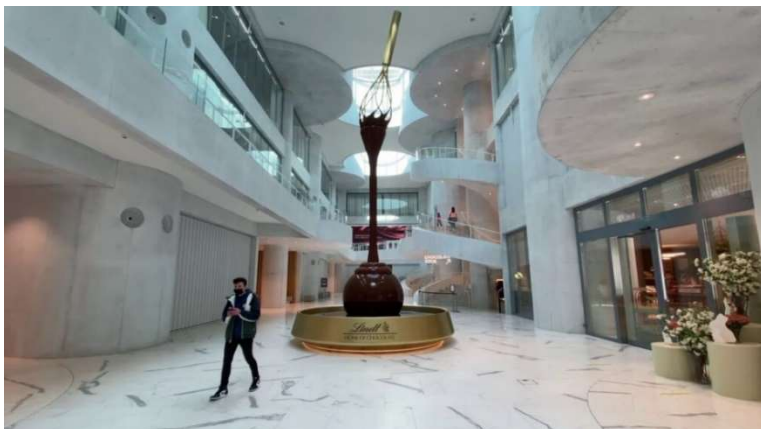
oggi dalla sesta generazione nella persona di Francesca Nonino.

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.