

BarTales

N. 0 | LUGLIO 2013

Sorsi glamour
A SCUOLA DI STILE
CON MAURO LOTTI

Pisco sour
GENEALOGIA
DI UN COCKTAIL

SPEAKEASY
COME AI TEMPI
DEL PROIBIZIONISMO

RITORNO ALL'ORIGINE

In Liguria, tra boschi
e salmastro,
l'eccellenza del biologico

di **FULVIO PICCININO**

ACengio, piccolo paese con 4000 abitanti in provincia di Savona, praticamente al confine con il Piemonte, ha sede una piccola realtà liquoristica, la Origine Green Spirits, condotta da due giovani imprenditori, Alessandro Pancini e Luca Graffo. L'azienda si trova immersa in un contesto paradisiaco, in una zona ad alta densità boschiva

Vodka 0.1 è il prodotto di punta di Origin Green Spirit, ottenuto da grano biologico e acqua di fonte purissima

a poche decine di chilometri dal mare da dove gode dei miti effluvi salmastri. Con la nascita dell'azienda i due giovani hanno deciso di proseguire la storia familiare iniziata con l'apertura, alla fine dell'800, dell'Osteria del Castello che propone-

va, come molte realtà di allora, liquori artigianali digestivi che grazie al passaparola guadagnavano clienti ed estimatori.

Per rendere possibile il sogno i due



ragazzi hanno trasformato una villetta di proprietà in un laboratorio liquoristico dove trovano sede i macchinari necessari alle infusioni di erbe tutte provenienti da Agronatura, un'azienda specializzata in agricoltura biologica certificata che ha sede in un vicino paese. La gamma dei prodotti è articolata e vede prima di tutto





un'eccellente vodka biologica chiamata 01, una serie di infusi mono erbe della tradizione ed alcuni prodotti originali. C'è un prodotto a base di finocchio chiamato "Foeniculum Officinale", uno alla camomilla, molto interessante per la miscelazione di relaxing cocktail, uno alla liquirizia per una particolare aromatizzazione del Mojito e uno alla menta per uno Stinger secco dal sapore schietto e non troppo dolce. Il listino vede anche un interessantissimo liquore alla rosa damascena, preziosa varietà mediorientale, per eccezionali Martini aromatizzati con questo fiore dal profumo elegante, ideali per il pubblico femminile.

La Rosa Damascena è un ingrediente fondamentale anche nella miscelazione futurista con il Rosa Bianca di Enrico Giachino. Oltre ai classici digestivi, c'è l'infuso al ginepro chiamato "Juniperus", un ottimo gin dolcificato inserito nella tradizione olandese del genever che ben si presta alla realizzazione del Gin Fizz. Infine

il "Citrus Limonum" limoncello di altissima gamma, decisamente più secco e da non banalizzare con la produzione odierna con tasso zuccherino da sciroppo. Abbandonando le erbe troviamo "L'uomo Nero" un nocino, prodotto tipico dell'Appennino fino ad arrivare a Modena sua patria di elezione e un liquore al caffè chiamato "50 al quadrato" nato con la collaborazione della torrefazione Minuto di Savona, di pregevole fattura.

La vodka 01, prodotto di punta dell'azienda, ha ricevuto recentemente un premio come prodotto innovativo nell'ultima edizione di "Tutto Food" di Milano, premiata per le sue caratteristiche organolettiche legate alla sua produzione con grano biologico e acqua di fonte purissima. Di recente apertura, poi, il circolo culturale "Le Stelle" a Cengio Alta dove i soci di Origine stanno organizzando serate ed eventi a tema con la possibilità di gustare eccellenti piatti della tradizione ligure-piemontese, molti cucinati con prodotti bio, in linea con la filosofia aziendale che vede l'impiego di materie prime interamente biologiche.

LA SCHEDA

GREEN B-SPIDER

In un tumbler basso, pieno di ghiaccio, miscelare:

4 cl vodka 01

2 cl di liquore alla menta Origine

2 gocce di Angostura

Decorare con twist di scorza di lime o limone e ciuffo di menta

