

DA URLO!

Le nuove tendenze del web

★
ARTICOLI POPOLARI

🔥
ARTICOLI HOT

↗️
ARTICOLI TREND

☰
Menu



RISTORATRICE RIMINESE
SCRIVE AL PREMIER CONTE:
"ABBIAMO BISOGNO DI
CAREZZE"



A CESENATICO NASCE IL
PRIMO LIQUORE ALLO
ZENZERO PERUVIANO



"ANDIAMO AVANTI",
FRANCESCO MONTE
PRESENTA IL SUO SECONDO
BRANO



BARLETTA: LA SUA MUSICA, I
PROGETTI FUTURI, LA SUA
STORIA



IN V
L'OT
DIC
MO

Home › NOTIZIE › A Cesenatico na...

NOTIZIE

A Cesenatico nasce il primo liquore allo zenzero peruviano

01/12/2020, 8:48 am





Dopo oltre dodici anni di ricerca e di scrupolosa selezione delle materie prime, nasce a Cesenatico – da un’idea di Antonio Saffioti – lo “ZenZer Sì”, liquore a base di zenzero biologico proveniente dalle piantagioni del Perù.

“La Romagna è rinomata per il vino, l’olio, il miele e la frutta – spiega Saffioti – ma io ho deciso di puntare su un’antica radice che in questo caso proviene dal Sudamerica e che, grazie alle sue innegabili proprietà benefiche, è ormai entrata stabilmente anche nella nostra dieta”.

Già, ma non tutto lo zenzero ha la stessa qualità: “Il 90% del prodotto che oggi troviamo dall’ortolano sotto casa o sugli scaffali dei supermercati – prosegue – proviene dalla Cina e ha una qualità ed un prezzo decisamente inferiore. Per questo ho preferito importare lo zenzero dal Perù dove, coltivato con metodi rigorosamente biologici, mantiene integre tutte le sue proprietà officinali. In definitiva, quello che produciamo a Cesenatico è, se non l’unico, almeno uno dei primi liquori allo zenzero biologico oggi disponibile sul mercato italiano”.

Un prodotto di nicchia, lavorato a mano, contraddistinto dal retrogusto piccante tipico di una radice entrata prepotentemente anche nelle nostre abitudini alimentari grazie alle sue rinomate proprietà antiossidanti, antireumatiche ed antitumorali: **“Nella raffinazione dei liquori – spiega ancora Saffioti – le materie prime spesso perdono le loro proprietà organolettiche. In questo caso, invece, durante la filiera**

della lavorazione artigianale, vengono preservate tutte le peculiarità di un prodotto di alta qualità, che è tale grazie alla composizione del terreno peruviano e alle tecniche di coltivazione che non prevedono l'uso di fertilizzanti di sintesi o di pesticidi".

Da consumare ghiacciato a fine pasto come digestivo, ma anche caldo diluito con acqua con buccia d'arancia e un pizzico di cannella come un vin brulé, nel gelato o nei cocktail's più creativi, ZenZer Sì viene venduto anche al dettaglio in una stilizzata ed elegante bottiglia in vetro da mezzo litro.

Vota l'articolo!

★★★★★ [Totale: 1 Media: 5]