

Home › Gastronomía › Ni Sangiovese ni...

GASTRONOMIA

Ni Sangiovese ni squacquerone: nació en Cesenatico el primer licor de jengibre peruano

by wrbzzmfe-ca
hace 4 días

100 Views



A Antonio Saffioti se le ocurrió la idea: “Sin desmerecer los productos de Romaña, esta antigua raíz tiene propiedades casi milagrosas”

Después de más de doce años de investigación y escrupulosa selección de materias primas, nació en Cesenatico “ZenZer Sì”, un licor orgánico a base de jengibre de plantaciones peruanas, de una idea de Antonio Saffioti.

“La Romaña es conocida por el vino, el aceite, la miel y la fruta – explica Saffioti – pero decidí centrarme en una raíz antigua que en este caso proviene de América del Sur y que, gracias a sus innegables propiedades beneficiosas, ahora también se ha convertido en una parte estable de nuestra dieta”.

Sí, pero no todo el jengibre tiene la misma calidad: “El 90% del producto que encontramos hoy en el jardinero cerca de la casa o en las estanterías de los supermercados -continúa- proviene de China y tiene una calidad y precio mucho menor. prefirió importar jengibre de Perú donde, cultivado con métodos estrictamente orgánicos, mantiene intactas todas sus propiedades medicinales. En definitiva, lo que producimos en Cesenatico es, si no el único, al menos uno de los primeros licores de jengibre orgánicos disponibles en el mercado hoy en día. Italiano”.

Un producto de nicho, elaborado de forma artesanal, caracterizado por el regusto especiado propio de una raíz que también ha entrado con fuerza en nuestros hábitos alimenticios gracias a sus reconocidas propiedades antioxidantes, antirreumáticas y anticancerígenas: “En el refinado de licores – explica Saffioti – las materias primas suelen perder sus propiedades organolépticas, en este caso, sin embargo, durante la cadena de producción artesanal, se conservan todas las peculiaridades de un producto de alta calidad, lo cual es así gracias a la composición del suelo peruano y las técnicas de cultivo que no requieren el uso de fertilizantes sintéticos o pesticidas”.

Para consumir congelado al final de una comida como digestivo, pero también caliente diluido con agua con cáscara de naranja y una pizca de canela como vino caliente, en helado o en los cócteles más creativos, ZenZer Sì también se vende al por menor de forma estilizada y elegante. botella de vidrio de medio litro.

para más información : www.zenzersi.altervista.org