

Le eccellenze dell' Ussero

VIAGGIO NELLA MEMORIA
E NEL GUSTO ITALIANO

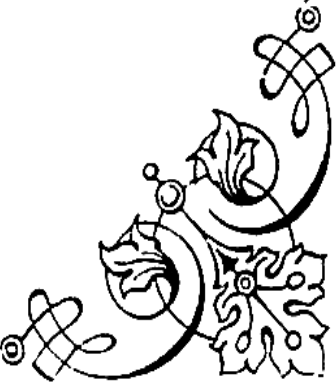
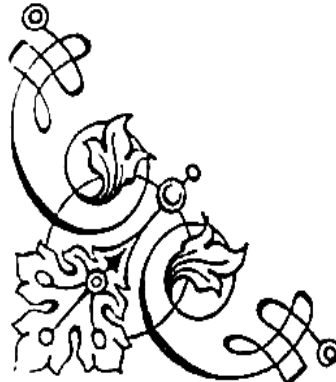




Ringraziamenti

Per questo viaggio nella memoria e nel gusto delle Eccellenze Italiane un profondo e sentito ringraziamento alle Aziende e ai Produttori che con le loro ispirazioni, il loro saper fare, la loro infinita ricerca della Qualità ed il loro indefesso impegno hanno fatto la storia del «made in Italy».

Ai Conti Agostini Venerosi della Seta,
Agostino e Rosanna,
va il ringraziamento più grande, sapienti e accurati custodi
di un luogo che non solo ha accolto le menti più illustri degli ultimi secoli,
ma che è diventato un simbolo nella storia della città di Pisa.



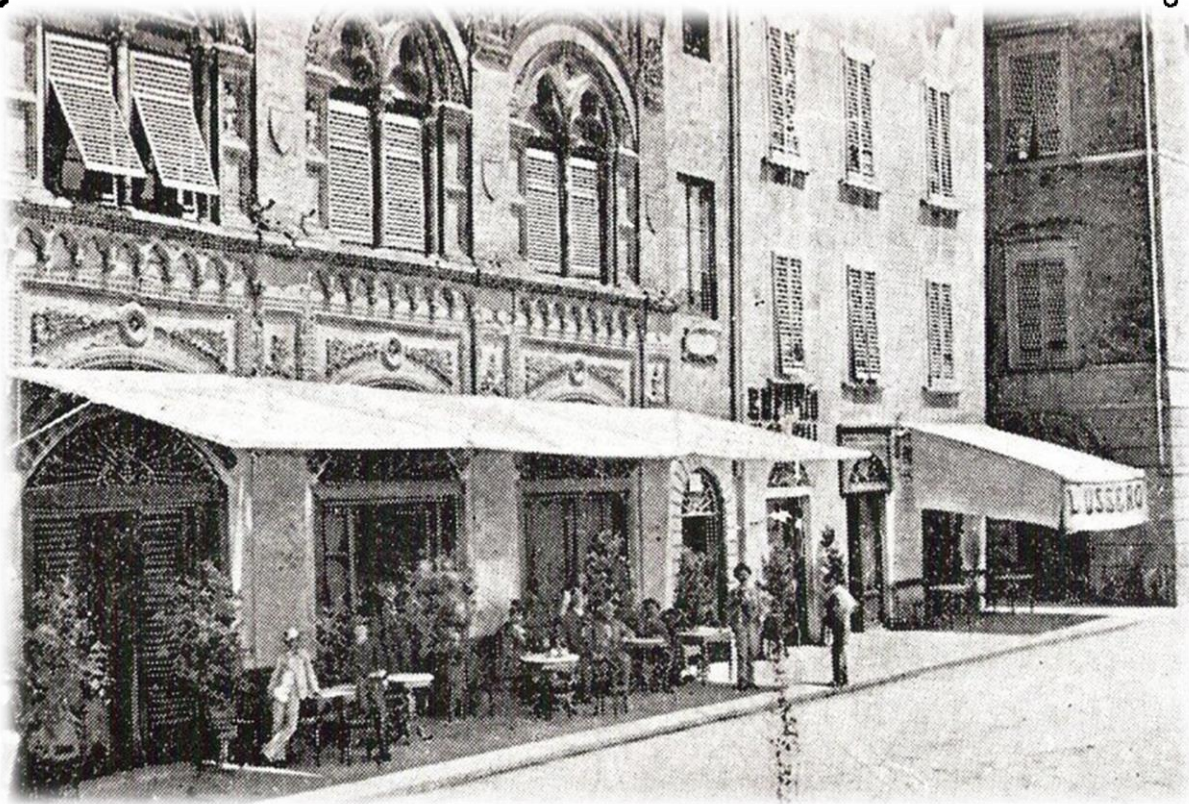
all' Ussero



USSARO o USSERO deriva dal tedesco “husar”, dall’ungherese “huszár” e questi dal serbo-croato “gusar”, a sua volta mutuato nel latino “cursarius”, che proviene dal greco “chosários”.

E’ stato tradotto in inglese “highwayman”, in francese ed in americano “scout” da cui il termine manageriale “scouting” ovvero “esplorazione” ed in russo “иѣдào” (iedao) ovvero “idealista”.





Gli ussari o usseri sono stati i soldati “esploratori” o “scout” della cavalleria leggera in alcuni eserciti europei e nordamericani; originari dell’Ungheria (sec. XIV°) vennero successivamente adottati dall’ esercito prussiano di Federico II° nel secolo XVII° e Napoleone li introdusse in Francia, diventando subito il simbolo dei cambiamenti sociali scaturiti dalla “esplorazione” degli “ideali” della Rivoluzione Francese, che si andava diffondendo in tutte le popolazioni europee.

Riportando questo nome e questa filosofia ai fenomeni turistici odierni, dove orde di persone si spostano da un punto all’altro della terra con ogni mezzo e modo in cerca di “virtute e conoscenza”,
noi crediamo di proporci con i luoghi in cui ospitiamo e soprattutto con i modi, ad un turista “esploratore” alla ricerca dell’autentico più recondito, al turista che esce dal gruppo per conoscere, capire e sognare.

Il Turista Esploratore

Un "Ussero", un "Turista esploratore",
non viaggia solo con il corpo ma anche con la mente;
se nella valigia non mettiamo i sogni, la fantasia, l'emozione, la memoria, il viaggio
si ridurrà ad una semplice e fredda percezione visiva
di quanto ci scorre davanti agli occhi
e non c'è quasi luogo al mondo che meriti il costo e i disagi d'uno spostamento.

Quel nome era adatto allora a rendere servizi non ad un turismo di massa ma a
coloro che volevano rivivere l'esperienza di un soggiorno in un luogo di
villeggiatura e cultura;
"turisti esploratori" di cui Carlo Goldoni ha tramandato la memoria e di cui i
contemporanei possono ancora riviverne la bellezza.

Caffè', Relais, Osteria e Gourmet dell'Ussero significano quindi luoghi del Turista
Esploratore.



Il caffè, dal 1775

Il Caffè dell' Ussero ha sede all' interno di uno dei più bei palazzi affacciati sui lungarni pisani. Si tratta del quattrocentesco Palazzo Agostini, anche conosciuto col nome di Palazzo dell' Ussero o Palazzo Rosso, appartenente alla famiglia dei Conti e antichi patrizi pisani, gli Agostini Venerosi della Seta.

Viene fondato il 1 settembre 1775
ed è il terzo caffè più antico di Italia
dopo il Florian di Venezia (1720) ed il Greco di Roma (1760).

Tra la fine del settecento e la metà dell'ottocento il Caffè fu laboratorio delle idee illuministe e risorgimentali italiane e fra le sue mura fu organizzata la famosa spedizione del battaglione Universitario a Curtatone e Montanara.

L'adozione del nome si deve alla documentata presenza di usseri esploratori francesi che abitavano il palazzo in una locanda al suo interno.



Un caffè nella vita di Pisa

Il caffè, come il Palazzo che lo ospita, nel tempo assume diversi nomi e soprannomi, tanto da essere ribattezzato col nome “*Caffè delle Stanze*”, per il collegamento al piano superiore con il circolo delle Regie Stanze Civiche, il più antico club cittadino, dal 1818,

ma anche come “*Caffè dell'Unione*”, proprio perché ospitò le riunioni del primo Congresso Italiano degli Scienziati a partire dal 1839. Nel 1899 vi furono proiettate le prime immagini animate dei fratelli Lumière e nel 1905 la prima proiezione di una pellicola parlata.

Dal 1959 è sede della Accademia Nazionale dell'Uszero.

Tra i gloriosi ricordi degli “habitué” risorgimentali quelli di: Domenico Guerrazzi, sospeso dall' università per aver declamato qui una notizia sui moti carbonari, Giuseppe Montanelli, Giuseppe Giusti, resosi famoso nelle “Memorie di Pisa” del 1841, Giosuè Carducci, premio Nobel per la letteratura, che qui creò un poema eroicomico, Antonio Tabucchi, che vi iniziò il suo famoso romanzo “Sostiene Pereira” ed ancora oggi ha sulle pareti i ricordi dei suoi più illustri frequentatori.



Usserino

Durante la Seconda Guerra Mondiale venne requisito dall' esercito alleato – le forze americane – nel 1944 e riaperto come caffè-tabacchi l'anno successivo, con la denominazione “Usserino”, cambiando alloggio e transitando nei locali adiacenti.

Soltanto nel 1959, il caffè, dopo essere stato restaurato, fece ritorno alla sede originale. Oggi il Caffè dell' Ussero offre un servizio di bar caffetteria in quello scorcio del Lungarno Pacinotti che il Leopardi, appena arrivato nella città della Torre il 12 novembre 1827, definì con queste parole:

«L'aspetto di Pisa mi piace assai più di quel di Firenze.

*Questo Lung'arno è uno spettacolo così ampio,
così magnifico, così gaio, così ridente che innamora.*

Non ho veduto niente di simile nè a Firenze nè a Milano nè Roma.

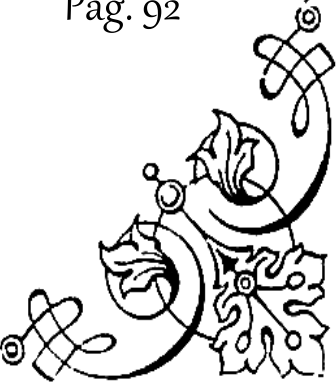
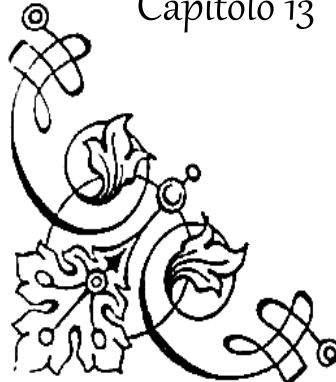
*E veramente non so se in tutta l'Europa
si trovino molte vedute di questa sorta.»*





Le eccellenze dell'Ussero

Capitolo 1	Antica Torrefazione Bontadi, dal 1790	Pag. 10
Capitolo 2	Majani, il cioccolato dal 1796	Pag. 28
Capitolo 3	Ferri, il tè degli italiani dal 1905	Pag. 34
Capitolo 4	Baratti e Milano, la caramella classica dal 1858	Pag. 38
Capitolo 5	Yoga, il succo di frutta dal 1926	Pag. 42
Capitolo 6	Carpenè Malvolti, il Prosecco D.O.C.G. dal 1868	Pag. 46
Capitolo 7	Barone Ricasoli, viticoltori dal 1141	Pag. 51
Capitolo 8	Birrificio Menabrea, dal 1846	Pag. 60
Capitolo 9	Distilleria a vapore Nardini, la Grappa dal 1779	Pag. 68
Capitolo 10	Poli Distillerie dal 1898, Whisky «Segretario di Stato»	Pag. 78
Capitolo 11	Distilleria Zu Plun, il Gin delle Dolomiti	Pag. 82
Capitolo 12	Avola Rum, Antica tradizione di Sicilia dal 1700	Pag. 88
Capitolo 13	Vodka VKA, la prima toscana e biologica	Pag. 92



Correfazione Bontadi



Origini: Brasile/India

Tostatura:

Tostatura lenta all'Italiana con
tostatrice tradizionale

Maturazione:

7 giorni di maturazione in silos

Caratteristiche:

Questa miscela dal gusto pieno
esalta l'aroma morbido e dolce
con crema persistente in tazza.



La Storia – Dal 1790

La Torrefazione Caffè Bontadi costituisce un unicum in Italia sia per la sua tradizione storica che risale al 1790, data della prima iscrizione alla Camera di Commercio di Trento, allora Impero austro-ungarico, che per la sua attuale articolazione: Stabilimento produttivo, Museo Collezione Bontadi, Accademia del Caffè Caffetteria-Degustazione. Attraverso la storia della famiglia Bontadi, inoltre, si segue in filigrana quella dell'evoluzione tecnica e sociale di oltre due secoli: 227 anni in cui il caffè è diventato uno dei motori dell'economia mondiale e liturgia che caratterizza ed accomuna la vita quotidiana di moltissimi Paesi.



Il tempo di un caffè

Il caffè è un rito antichissimo che si ripete anche oggi. Rappresenta una pausa, ma anche un momento di aggregazione e di socialità. Molto spesso nel sorbire una tazzina al bar non si riesce a fare mente locale a quanto lavoro ed a quante persone lavorano nell'universo caffè: da coloro che lo coltivano, lo raccolgono, lo essiccano, lo insaccano, lo stoccano, lo trasportano dalle zone tropicali di origine, fino alle torrefazioni occidentali. Qui avviene la prima magia della trasformazione del chicco crudo in cotto, poi la miscelazione tra le varie monorigine fino all'arrivo sui banconi dei bar o nelle case. Occorre rivolgere un tributo alle persone che seguono con passione le varie fasi del ciclo produttivo e che ci fanno arrivare nella tazzina un espresso profumato e cremoso grazie alle quemila sostanze chimiche in esso contenute.

Il caffè denominatore culturale

Del caffè, originario dell'altopiano di Kaffa nell'Etiopia meridionale, si hanno le prime notizie certe intorno all'800 A.C.

Il suo nome si fa risalire alla regione d'origine ma anche all'etimo arabo di «qahwa». Bisognerà attendere il 1615 per l'importazione da parte di mercanti arabi dal Medio Oriente a Venezia, da dove si diffuse poi nella Penisola.



Il caffè cominciò a fare parte integrante della cultura italiana dopo la sua introduzione e diffusione, dalla fine del '500 agli esordi del secolo successivo.

Tra i luoghi che contribuirono alla diffusione del caffè i salotti letterari che cominciarono a diffondersi in Europa nel XVIII secolo durante il periodo dell'Illuminismo. La storia dei Caffè intesi come luoghi di aggregazione e promozione culturale inaugura la figura dell'intellettuale affrancato dalle richieste del mecenate di turno. In questa mutata prospettiva si inaugurarono spazi fisici, ma anche editoriali, atti ad accogliere pensieri nuovi, progressisti, destinati a dare frutti in molti ambiti e a fondare una nuova visione del mondo.

Pietro ed Alessandro Verri in questo senso furono figure straordinarie che caratterizzarono l'Illuminismo in Lombardia; ad essi si deve la fondazione della rivista letteraria che fu intitolata "Il Caffè" appunto.

Pubblicata ogni dieci giorni, dal 1° giugno 1765 al 20 maggio 1776, essa ospitava gli scambi di opinione e le discussioni intellettuali, di natura essenzialmente economica e sociale, che si creavano all'interno di un immaginario locale gestito da Demetrio, caffettiere di origine greca e uomo dotato di intelletto vivace e aperto.

In questo rapido excursus culturale, che non ha certo carattere di esaustività, non può mancare all'appello la commedia goldoniana "La bottega del caffè", di ambientazione veneziana ma messa in scena per la prima volta a Mantova nel 1750. La vicenda, i cui protagonisti danno vita a un microcosmo fatto di biscazzieri, ballerine e ricchi borghesi, si snoda in una piazza su cui si affaccia la bottega in cui si serve la pregiata bevanda alla quale venivano attribuite grandi virtù salutari.

IL C A F F È
O S I A
BREVI E VARJ DISCORSI
GIÀ DISTRIBUITI IN FOGLI PERIODICI
SECONDA EDIZIONE
TOMO PRIMO.



I N V E N E Z I A
M D C C L X V I.

APPRESSO PIETRO PIZZOLATO
Con Licenza de' Superiori, e Privilegio.

Si vende alla Libreria della Costanza.

Il risveglio dell'uomo

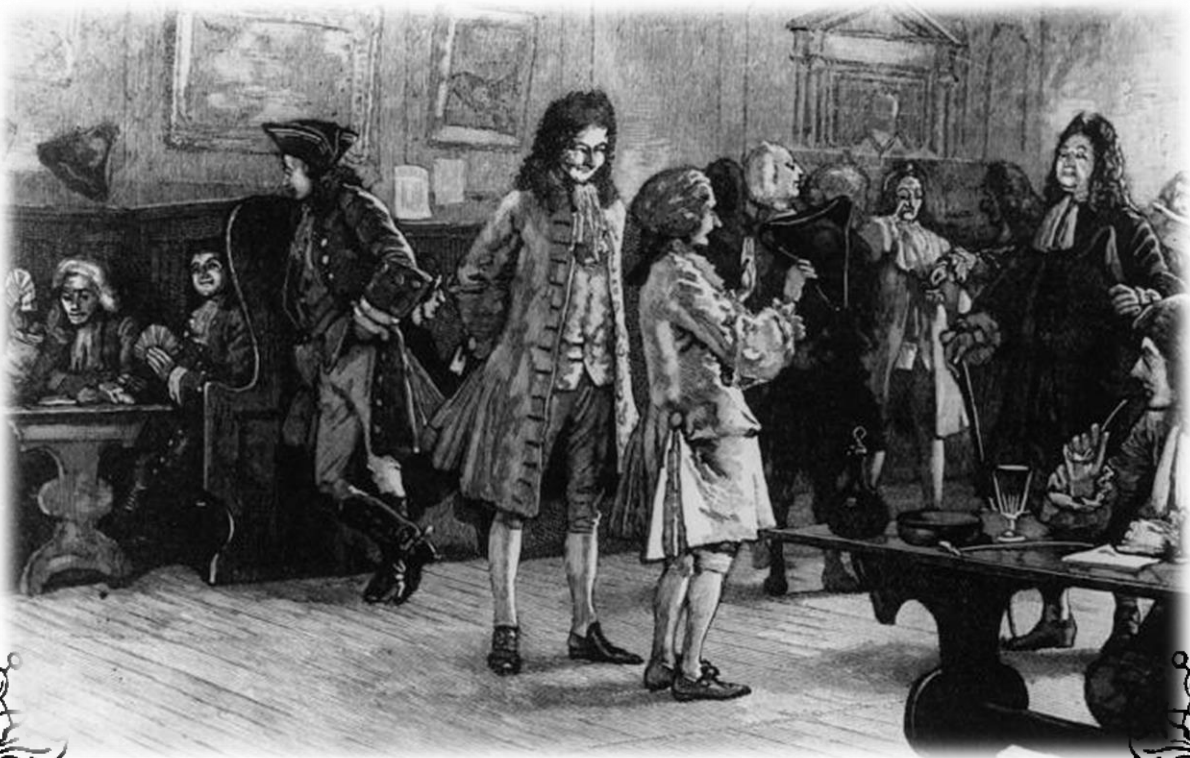
Gli illuministi consideravano il caffè capace di “risvegliare” le persone ma anche le virtù dell'uomo.

La caffetteria era un ambiente aperto che non richiedeva particolari requisiti per essere frequentato. Poteva entrare chiunque fosse disposto a pagare il prezzo della consumazione per intrattenersi con la lettura dei giornali italiani ed esteri o, semplicemente, per godersi un'amabile conversazione. Il caffè si proponeva quindi ad un pubblico molto vario che riusciva a realizzare una nuova forma di socialità e nasceva dall'incontro di uomini appartenenti a ceti diversi, prima fra tutti la nascente borghesia.

Un vivaio di artisti, intellettuali e letterati che passavano ore nei caffè insieme con altre figure con cui condividevano idee artistiche, politiche, letterarie o filosofiche. Di tutto questo fermento troviamo ancora testimonianza nei documenti conservati nei nostri gloriosi caffè storici.

Ecco allora comparire, in un'ideale geografia culturale e di gusto, il Caffè Florian a Venezia, il Pedrocchi di Padova, il Caffè delle Giubbe Rosse a Firenze e il Caffè Greco nella capitale.

Luoghi, persone, idee tenute insieme dall'inconfondibile aroma del caffè.





Bontadi : le tappe di uno sviluppo produttivo

Ed è sempre seguendo il profumo del caffè che incontriamo la straordinaria vicenda della famiglia Bontadi.

Nel 1700 i Bontadi erano dei grandi proprietari terrieri tra il bresciano ed il piacentino dove svolgevano la loro attività prevalentemente agricola.



Nel 1790 Carlo Bontadi abbandona l'attività agricola di famiglia e si trasferisce a Rovereto, dove fonda l'azienda che porterà il suo nome. Qui mette subito in evidenza le sue capacità imprenditoriali nel settore commerciale, con investimenti in attrezzature e logistica all'interno dell'impresa. Tra le svariate categorie merceologiche, Carlo vende anche il caffè crudo. Prodotto che, per il prezzo elevato della materia prima, veniva acquistato come merce preziosa per essere tostato a casa in padella e riservato ad eventi eccezionali.

Bisogna aspettare il 1850 e il talento per gli affari di Oddone, per veder sviluppata e perfezionata la rete commerciale inaugurata dal fondatore. Egli sottoscrive i primi contratti internazionali di importazione delle materie prime, tra cui anche per il caffè, favorito in questo dallo sviluppo della rete ferroviaria in Europa.

Nel 1890 Iperide converte le attività della bottega rinunciando alle varie categorie merceologiche, dando prevalenza alla torrefazione di caffè e inserendo le prime attrezzature specifiche, mosse manualmente, della capacità di 5 kg a tostata.

All'inizio del '900, nel pieno del fermento tecnico e culturale imposto dalla Belle Époque, Leo comincia ad utilizzare la prima macchina con motore elettrico della capacità di 30 kg a tostata, conferendo all'azienda grande solidità produttiva.



Arriviamo quindi a Remo Bontadi, uno dei maggiori conoscitori ed intenditori italiani di caffè che, nel 1954, sviluppa e potenzia l'attività di torrefazione, utilizzando attrezzature in grado di produrre 500 Kg di caffè torrefatto all'ora.



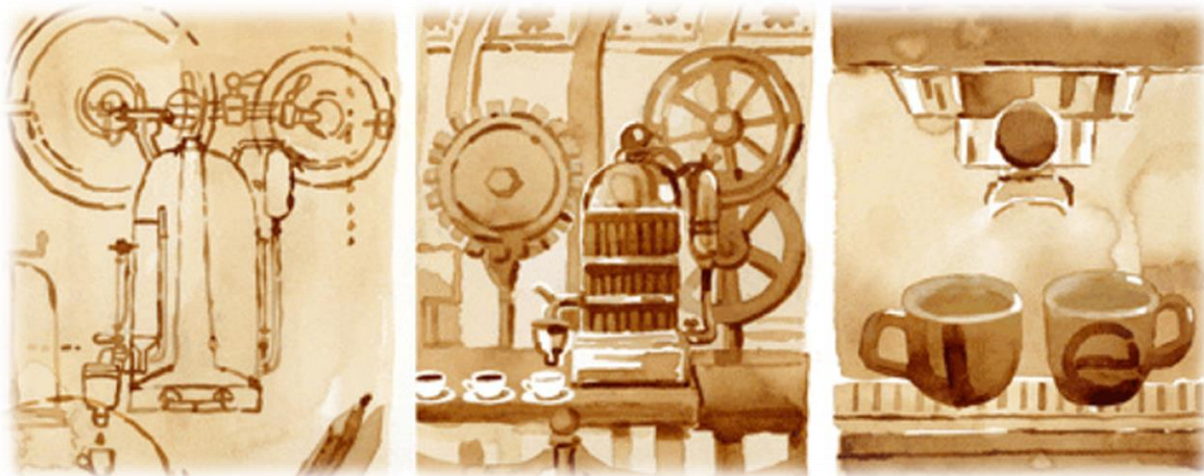
Per mancanza di eredi e per farla rimanere ancorata a Rovereto e al Trentino, nel 2004 la storica torrefazione viene ceduta dall'ultimo esponente della Famiglia Bontadi, Remo, a Stefano Andreis, 51enne imprenditore di Rovereto. Oggi la Torrefazione Bontadi è ancora fortemente legata alle tradizioni ed ai rigidi protocolli a cui viene sottoposta la materia prima, dalla coltivazione fino all'estrazione dell'espresso. L'azienda segue direttamente l'approvvigionamento delle materie prime, selezionando fazende che assicurano gli standard di massima affidabilità dei raccolti nel corso degli anni e la massima qualità nel tempo. Garanzie che rispondano alla tracciabilità più remota della materia prima, certificazioni fitosanitarie, biologiche, slow food dei caffè utilizzati fino allo stoccaggio del prodotto crudo che avviene tramite i migliori partner. Questo processo produttivo consente un monitoraggio continuo ed immediato dei caffè, sottoposti a controlli, test ed analisi al fine di permettere il migliore stato di conservazione presso le strutture più adeguate e all'avanguardia.

Le fasi di lavorazione presso la Torrefazione Bontadi sono oggetto di processi specifici che riguardano la materia prima: ogni caffè viene tostato monorigine per garantire la perfetta tostatura, permettendo la mutazione perfetta dei chicchi senza che questi subiscano stress per diversificazione di crivelli e caratteristiche organolettiche. La preziosa materia prima è tostata e addizionata di gas inerte per garantire la massima conservazione delle sostanze nobili dei caffè e infine viene stoccata in silos.

La composizione delle miscele al termine della tostatura monorigine ed il confezionamento in atmosfera protetta mantengono fragranza e aromi anche a lungo termine dal confezionamento. La distribuzione del prodotto avviene attraverso la rete interna dell'azienda, con mezzi propri adibiti alle necessità che impone il protocollo della catena alimentare, redatto dal responsabile interno dell'HACCP. Tutti questi elementi garantiscono consegne regolari nei tempi concordati con i clienti, mantenendo integre le caratteristiche del caffè.



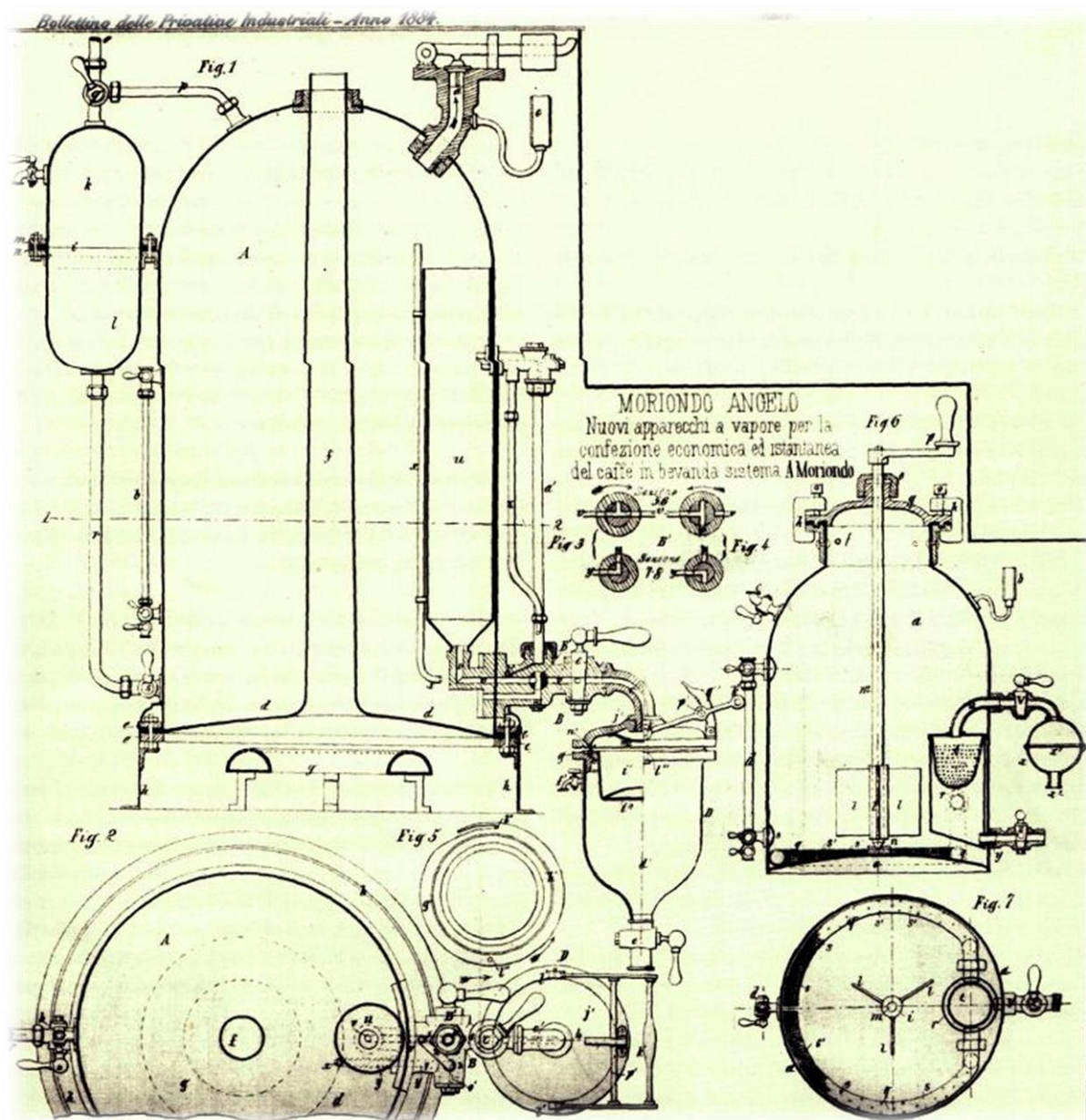
L'evoluzione della lavorazione del caffè



La prima macchina da caffè fu progettata e commercializzata nel 1885. Chiamata “a colonna”, per la sua forma cilindrica e allungata, risponde alle prime necessità di erogare caffè in modo continuativo nei locali pubblici dell'epoca. Si tratta di una macchina complessa: le caratteristiche principali sono i vistosi gruppi di estrazione con accentuate maniglie che, movimentate, consentivano l'erogazione della bevanda. La caldaia veniva alimentata da combustibile fossile-organico, quale legna o carbone. La carenatura cilindrica e affusolata conteneva il bollitore per l'acqua. Il connubio di questi componenti riusciva ad estrarre un liquido molto lontano dal caffè a cui siamo abituati oggi: una bevanda torbida, senza crema, di colore scuro e dal sapore molto contaminato dal metallo con cui era formato il bollitore e dalla fonte di calore con cui veniva scaldato. Questo sistema di estrazione del caffè rimase in funzione per molti anni.



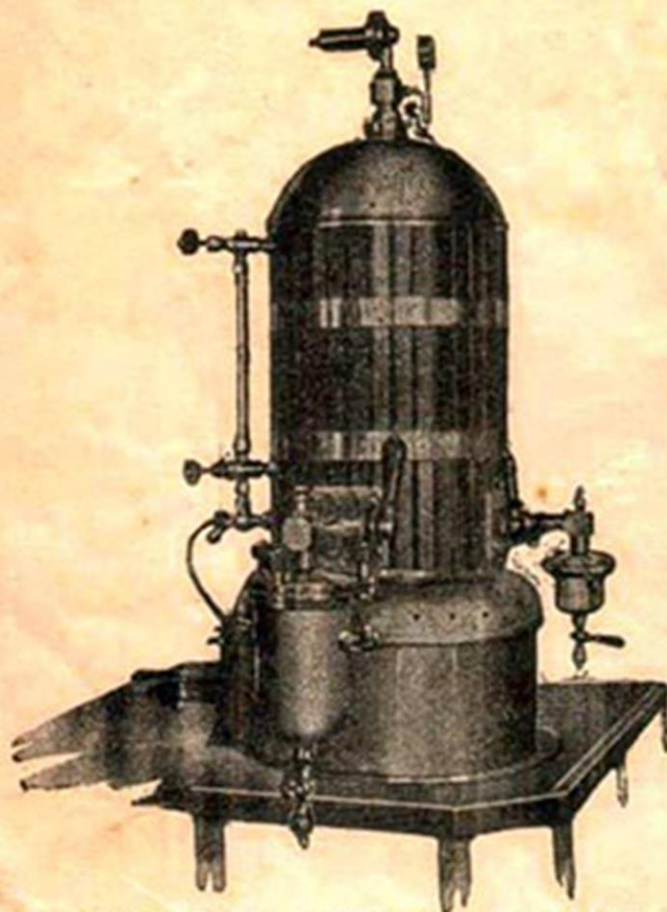
Primo brevetto (16 maggio 1884) della macchina per il caffè espresso



Primo brevetto (vol. 33 n. 256) per la produzione del Caffé Espresso, di proprietà del Sig. Angelo Moriondo, datato 16 maggio 1884 e intitolato "Nuovi apparecchi a vapore per la confezione economica ed istantanea del caffè in bevanda. Sistema A. Moriondo"

La Brasiliana
La seconda macchina brevettata da Angelo Moriondo

"LA BRASILIANA,"
MACCHINA BREVETTATA
pel Caffè istantaneo
A. MORIONDO



SPACCI DI DEGUSTAZIONE

E SACCHETTI D'ASSAGGIO

PER LE FAMIGLIE

IN TUTTI I PRINCIPALI CENTRI.

DEL PIEMONTE E LIGURIA

VENDITA

INGROSSO E DETTAGLIO

CRUDO E TORREFATTO

In grana e in polvere

Il primo vero espresso con la crema

Nel 1948, la svolta con Achille Gaggia che progettò e realizzò la macchina “idrocompressa a leva”, regalando al mondo il primo vero espresso con la crema. L'intraprendente ingegnere veneto aveva capito che sottoporre a 6,5 bar di pressione l'estrazione del caffè emulsionava i composti sviluppando la famosa crema dell'espresso.



La Gaggia: modello «Classica» (1948) e
modello «America» (1956)



GAGGIA

modello “America” - 1956

Il posto d'onore

Questa innovazione tecnologica innescò un fenomeno virtuoso anche nelle aziende concorrenti quali Faema, Victoria Arduino, Cimbali, che incaricarono i migliori designer dell'epoca della moda Italiana di progettare macchine da caffè dall'aspetto spettacolare, per contrastare il dominio tecnologico di Gaggia.

Va detto, infatti, che a quel tempo la macchina da caffè occupava il posto d'onore sul bancone dei bar della terraferma, ma anche dei treni e dei transatlantici, tanto da attirare l'attenzione di chiunque entrasse in un locale.

LA VICTORIA ARDUINO

Pier Teresio

TORINO - Via

Riscaldatore istantaneo per liquidi aromatizzati a freddo e formazione

Lodovica, 6 (Borgo Po)

istantanea del caffè o the sia espresso che in massa a compressore. Brevettato in Italia e all'Estero

= ARDUINO =

PIER TERESIO

La

"Victoria

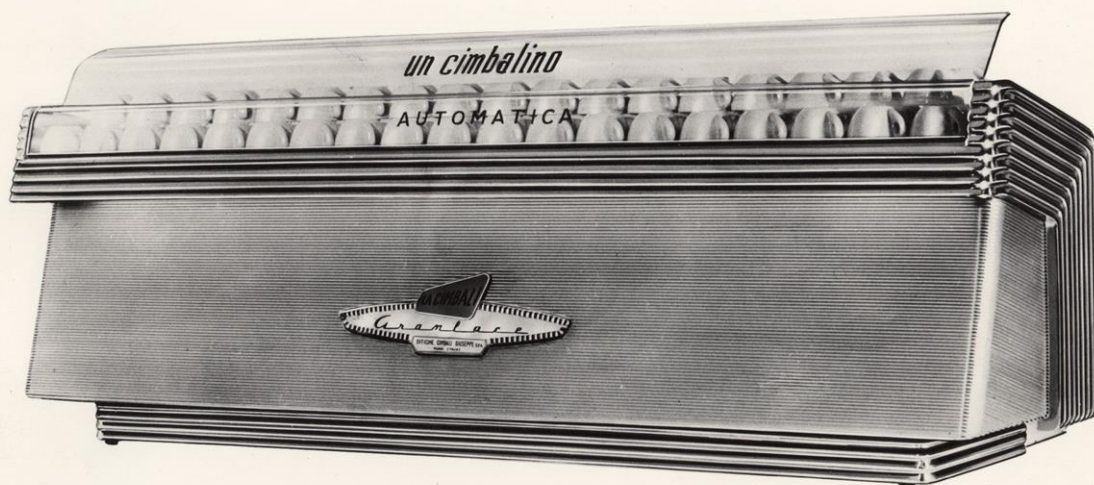
Arduino,,

Via Moncalvo e
Via Lodovica, 6
Villa Regina
BORGO PO
TORINO
Telef. 36-12

«Un cimbalino»

Ulteriore evoluzione venne realizzata dalla Cimbali, che, fin dalle sue origini, rivolse particolare attenzione al mondo femminile che si avviava ad una maggior consapevolezza del proprio ruolo sociale, non esclusivamente legato ad attività muliebri. In quegli anni nessuno assumeva donne bariste perché l'uso della leva per estrarre il caffè veniva considerato troppo pesante dalle commesse, che dovevano esercitare una notevole pressione con il braccio. Nella scelta del personale prevalevano quindi gli uomini.

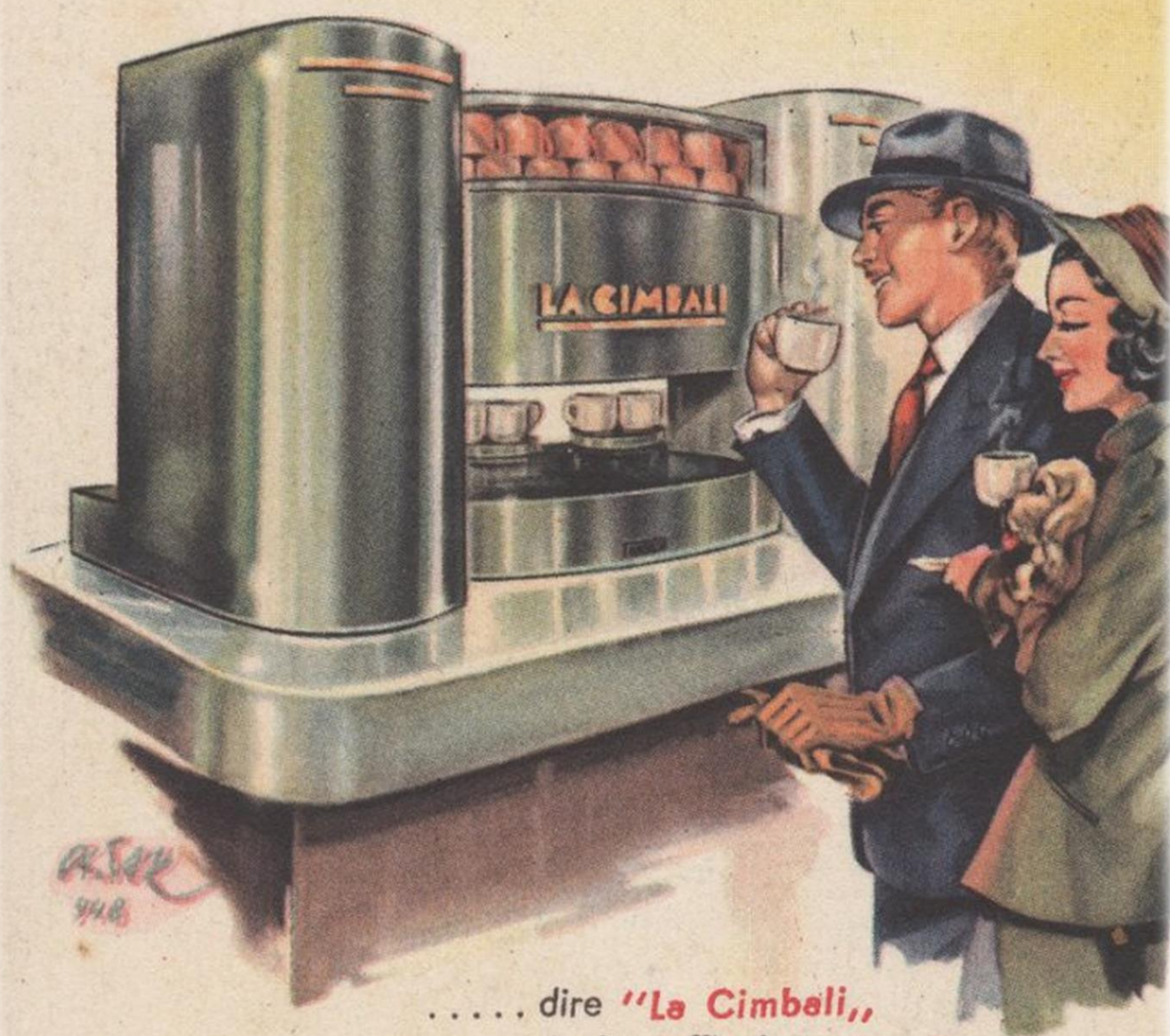
Per risolvere il problema, La Cimbali mise sotto pressione lo staff dei suoi ingegneri: dopo vari progetti, realizzarono una grossa pompa che, montata collateralmente alla macchina da caffè, riusciva ad estrarre la bevanda senza l'ausilio della leva mossa a mano dall'operatore. Questa grande idea non riuscì ad essere brevettata e ad essere introdotta sul mercato per una serie di problemi. La Cimbali non investì solamente in tecnologia ma anche nel marketing che lasciò un segno nella storia. Su tutti i modelli commercializzati anche all'estero venne apposto il marchio "made in Italy" e la scritta "un cimbalino" sul frontalino. L'ambizioso progetto aziendale era quello di fare in modo che il cliente nei locali che erogavano caffè, chiedesse questa bevanda chiamandola con il nome della macchina. Questa moda, in Lombardia e nelle regioni limitrofe, era diventata abitudine e per l'azienda era motivo di orgoglio che la bevanda più consumata venisse richiesta con il nome che riconduceva alle loro macchine.



MACCHINE PER CAFFÈ ESPRESSO

"LA CIMBALI.."

MILANO - VIA A. LECCHI, 14 - TEL. 31.401 - 32.033



..... dire **"La Cimbali,,**
è dir caffè divino,
perciò più che un caffè
diremo: **"un cimbalino,,**



Officine **FAEMA**

MACCHINE CREMA CAFFÈ

Via Casella, 7 - MILANO - Tel. 990.156/7/8/9

Ormai la concorrenza era agguerrita e sul mercato arrivò una novità che stravolse la produzione industriale di settore: la Faema di Milano progettò, brevettò e commercializzò la macchina che cambierà la storia dell'estrazione del caffè. Nasce la Faema E61, 51 rivoluzionaria per due aspetti fondamentali: venne applicato sulla macchina l'infusore che permetteva con un semplice spostamento di leva l'erogazione del caffè e contestualmente venne montato uno scambiatore di calore. Questo consentì di beneficiare della rete idrica diretta per estrarre il caffè e non più dell'acqua ristagnante nel bollitore. Questi due aspetti consentirono l'uso della macchina con una funzionalità molto semplice in termini tecnologici e priva della fatica che caratterizzava i modelli precedenti; ciò permise di avere una bevanda incontaminata da residui calcarei e metallici del bollitore-caldaia, lasciando per la prima volta in tazza il gusto naturale degli oli essenziali del caffè. L'invenzione lasciò il segno e molti concorrenti subirono un tale arresto commerciale che per tanti significò la chiusura o la cessione dell'attività. In seguito all'introduzione sul mercato della E61, le Officine Faema furono protagoniste indiscusse di un glorioso momento commerciale: su quel progetto, infatti, vennero sviluppate macchine a 1, 2, 3, fino a 6 gruppi erogatori. L'invenzione fu talmente innovativa che ancora oggi il 95% delle macchine da caffè funziona sulla base dei principi applicati allora alla Faema E61.

La tostatura del caffè

Il caffè cominciò ad essere tostato nei primi del '700 dalle massaie che lo cuocevano in padella sul fuoco di casa. Il primo attrezzo specifico per la cottura del caffè, detto tostino, fu quello a palla del 1720, che veniva messo direttamente nelle braci per tostare i chicchi. A seguire vennero realizzati i tostini cilindrici, alimentati a carbone o legna.



Nel 1814 si cominciarono ad illuminare le grandi città europee, utilizzando gas ottenuto dalla distillazione del carbone fossile opportunamente depurato. Sarà verso la fine del 1800 che questa fonte energetica estese il suo impiego anche ad altri usi e ben presto si diffusero i tostini mossi a mano tramite una manovella, ma alimentati a gas. Questa particolarità permise di avere una cottura controllata del caffè, avendo la gestione del calore tramite un semplice rubinetto e non più con un fuoco alimentato a legna o carbone che molte volte raggiungeva temperature non omogenee nella torrefazione. Questo significava che per la prima volta si ottenevano delle tostate multiple, ottenendo così continuità in qualità e perfetta cottura dei chicchi..

Nel 1885, in un periodo che non a caso si definisce Positivismo per sottolineare lo slancio creativo dell'epoca, il grande Galileo Ferraris scoprì e ottimizzò il campo magnetico rotante, dando vita al motore elettrico, al quale seguirono le prime tostatrici alimentate a corrente soppiantando subito quelle ancora a legna o a carbone perché la diffusione del gas era ancora limitata e non sempre disponibile. Queste prime tostatrici elettriche permisero una notevole produzione giornaliera di caffè cotto, con numeri degni di essere collocati tra i grandi eventi industriali.

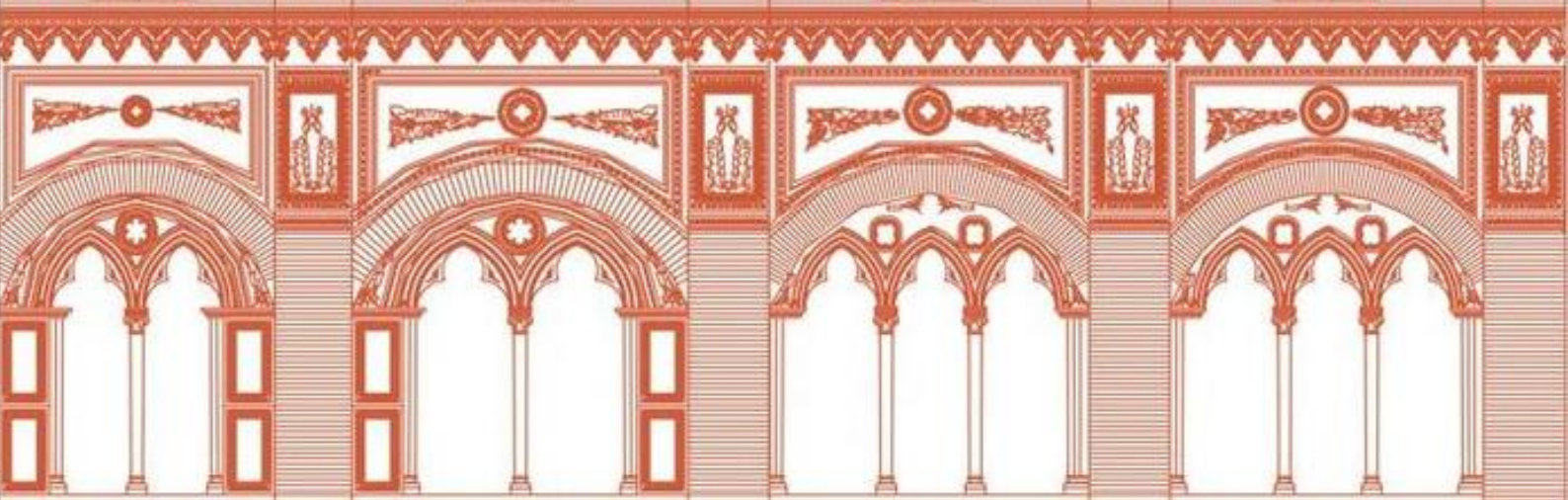
Torrefazione Bontadi: la tradizione plurisecolare nel continuare la storia di un'azienda e farsi interprete e continuatore di uno "spirito aziendale" che ha fatto della qualità la propria cifra in oltre duecento anni di attività.

La torrefazione, il museo del caffè, l'accademia del caffè, la caffetteria-degustazione.

Con dedizione e impegno in ogni fase: dalla coltivazione al prodotto finito.

(Testi tratti da «BONTADI: Dal 1790, Una storia che continua» di Rocco Cerone)





*"Eroe dell'epopea, ch'io un po' cantavo, un po' declamavo, era
un vaso etrusco personificato, il quale entrava nell'Uszero e
spaccava le tazze, i gotti, e simili buggeratelle moderne."*

Giosuè Carducci

(Primo italiano vincitore di un premio Nobel)
che dopo aver superato brillantemente un esame,
corse all'Uszero a improvvisare un poema eroicomico



Majani, *il cioccolato dal 1796*



Origini: Bologna (Emilia-Romagna)

Caratteristiche: «La dolcezza è la nostra materia»

Majani sceglie solo le migliori varietà di cacao per creare i suoi capolavori di cioccolato seguendo tutte le fasi della lavorazione, dal seme al prodotto finito.

Dalle tavolette classiche, al cremino, alla cioccolata calda da bere, un viaggio nel gusto e nella memoria, in quello che una volta era chiamato «*il cibo degli dei*».



MAJANI

Il cioccolato dal 1796

1796 – Nasce Majani

L'origine del Gusto di Majani si colloca in una piccola bottega nella Bologna appena annessa alla Repubblica Cispadana, occupata dalle truppe napoleoniche. Dietro il bancone Teresina Majani, capostipite della più antica famiglia di cioccolatieri in Italia, realizza le prime delizie dell'Antica Casa

1832 – Invenzione della Scorza Majani

Dall'ingegno e dalla passione per l'innovazione della Famiglia Majani nasce il primo cioccolato in forma solida prodotto in Italia. La "Scorza", così chiamata per via della somiglianza alla corteccia dell'albero, viene prodotta con un macchinario fatto costruire appositamente e diventa un prodotto leggendario, ancora oggi inimitabile.

1867 – Un passaporto per Torino

Giuseppe Majani ottiene un prezioso passaporto per andare a Torino ad acquistare un innovativo macchinario a vapore. Lo utilizzerà sia per produrre la cioccolata sia l'energia elettrica con cui illuminare il laboratorio e l'abitazione.

1878 – Fornitore ufficiale della Real Casa

Dopo l'Unità d'Italia Majani inizia a partecipare a numerose esposizioni universali, crocevia di persone provenienti da tutto il mondo e palcoscenico delle eccellenze globali. Nel 1878, diventa fornitore ufficiale di Casa Savoia ricevendo le onorificenze ancora presenti nel logo attuale.

1911 – Nasce il Cremino Fiat Majani

Nasce la vera meraviglia di casa Majani: il Cremino FIAT, in onore dell'oggetto di lusso per eccellenza della Belle Epoque, l'automobile. FIAT indice una gara per celebrare l'uscita sul mercato del modello FIAT Tipo 4 e Majani con il suo stupefacente cremino a 4 strati la vince, superando la concorrenza di tutti i cioccolatieri torinesi.

1950 – Dolce vita bolognese

A causa della Seconda Guerra Mondiale il laboratorio torna temporaneamente nella vecchia sede ma presto il Caffè Majani di via Indipendenza, culla della cultura del buon cioccolato, diventa teatro della "dolce vita bolognese", ospitando artisti e personaggi celebri.





IERI, OGGI E MAJANI

Oggi Majani realizza i suoi capolavori di cioccolato seguendo tuttora i metodi di produzione tradizionali e le antiche ricette tramandate di generazione in generazione. La storica expertise dell'Azienda si riflette oggi come ieri nell'eccellente qualità dei suoi prodotti che continuano ad addolcire i palati degli italiani.

L'origine del gusto dal seme di cacao al cioccolato

Majani non utilizza semilavorati: il segreto del suo gusto unico nasce dalla selezione delle migliori varietà di fave cacao, provenienti da diversi territori, coltivate in 20 differenti aree di origine. Sono i loro aromi unici a formare il bouquet complesso e armonioso del cioccolato Majani. Dopo l'essiccazione al sole le fave, in sacchi di iuta, arrivano allo stabilimento Majani, dove il processo di lavorazione comprende nove fasi.

La prima tra tutte è quella di pulizia e stoccaggio che consente di eliminare dalle fave di cacao tutti i detriti e le impurità presenti, dopodiché le fave vengono immagazzinate in silos a temperatura e umidità controllata. Segue la tostatura a seme intero, la quale richiede una grande esperienza: è infatti in questa fase che si ottengono gli aromi differenti ed unici che caratterizzano le varie ricette.

Una volta sapientemente tostate, le vengono frantumate in piccoli pezzi, prendendo il nome di granella e contemporaneamente viene eliminata la buccia che le riveste (decorticazione).

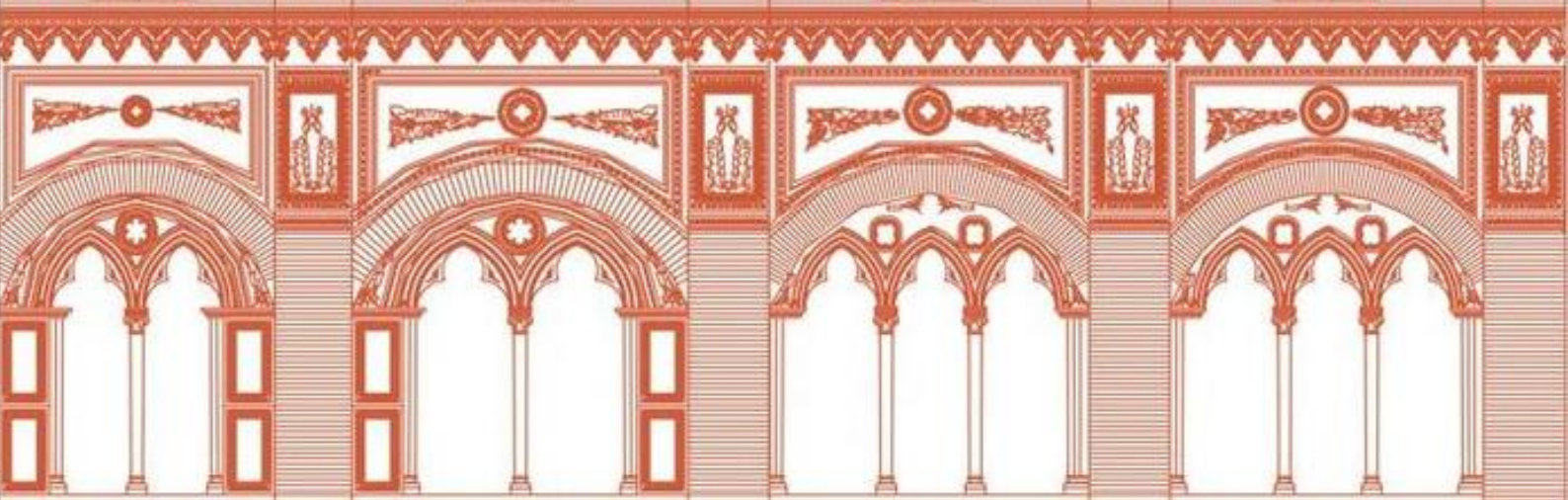
La macinazione della granella di cacao, tramite l'energia meccanica applicata, provoca la liquefazione delle particelle solide, il burro di cacao fonde, conferendo al prodotto una consistenza fluida. Si ottiene così il liquore di cacao. Alla pasta di cacao vengono così aggiunti gli ingredienti necessari a seconda delle ricette tramite la miscelazione.

Alla miscela così ottenuta viene applicata la fase di raffinazione in cui è finemente macinata in modo da ottenere una finezza di 20 micron e successivamente sottoposta al concaggio, in macchine dette "conche" che mescolano la miscela a temperatura controllata fino a 72 ore.



Nella fase del temperaggio il cioccolato viene prima raffreddato e poi riscaldato a diverse temperature, in base alla qualità del cioccolato stesso, questo procedimento è molto importante affinché le molecole del cioccolato si cristallizzino in maniera corretta. Infine, il modellaggio in cui il cioccolato temperato viene colato in appositi stampi nei quali può prendere forme diverse (tavolette, praline, uova di cioccolato. In linee dedicate si producono i Cremini e i Gianduiotti Estrusi





*Ai tavoli dell'Uszero sedettero noti personaggi della politica,
della cultura e dell'arte,
da Giuseppe Mazzini
ai garibaldini Giuseppe Cesare Abba e Vittorio Betteloni;
da Paolina Leopardi, sorella del Poeta,
al fisico Luigi Puccianti, maestro di Enrico Fermi;
da Guglielmo Marconi a John Ruskin, l'unico ad aver
descritto l'insegna dell'Uszero, raffigurante un soldato su un
cavallo rampante, poi gettata in Arno dalla folla insofferente
di qualsiasi richiamo alla dominazione austro-ungarica.*



Coccole di tè

Ferri dal 1905

Origine: Mantova (Veneto)

Segni distintivi:

Innovazione, qualità e tecnologia uniscono con eleganza la praticità del filtro biodegradabile cucito a mano con la qualità delle materie prime più pregiate a foglia intera.



Artigiani del gusto

Dalla natura c'è molto da imparare e la prima cosa, la più importante, è che deve essere rispettata e seguita nei suoi tempi e nei suoi processi. Per questo, volendo preservare le innumerevoli sfumature che il territorio e il clima possono dare nel tempo allo stesso prodotto, Ferri ha scelto i modi più semplici e naturali, principalmente l'essiccazione: in tal modo i prodotti mantengono quanto più possibile le loro proprietà originarie. E' tra le poche aziende del settore che lavorano direttamente e autonomamente i propri prodotti.

Dopo l'acqua il tè e in generale i prodotti da infusione, sono le bevande più diffuse nel mondo.

Si tratta di bevande dalle molteplici proprietà che le caratterizzano e vantano una tale gamma di varietà da poter soddisfare le più diverse esigenze del gusto. Sono prodotti bevuti in tutti i Paesi del mondo e in molti di essi vengono preparati e consumati con modalità diverse, abbinati a diversi ingredienti e cibi.

Una storia nata più di 100 anni fa, che si realizza nella missione d'Azienda di offrire una scelta di prodotti di alta qualità non solo con proprietà benefiche per l'organismo, ma che siano anche gustosi e piacevoli.



Selezione e importazione

La scelta delle nostre materie prime avviene in modo scrupoloso e attento, questo è il punto fondamentale dal quale partire per garantire prodotti sicuri e di alto livello.

Miscelazione e Aromatizzazione

Gli esperti d'Azienda sono sempre al lavoro per provare e approntare ricette con tè classici, aromatizzati, infusi di frutta e tisane che, una volta definite, vengono gelosamente conservate.

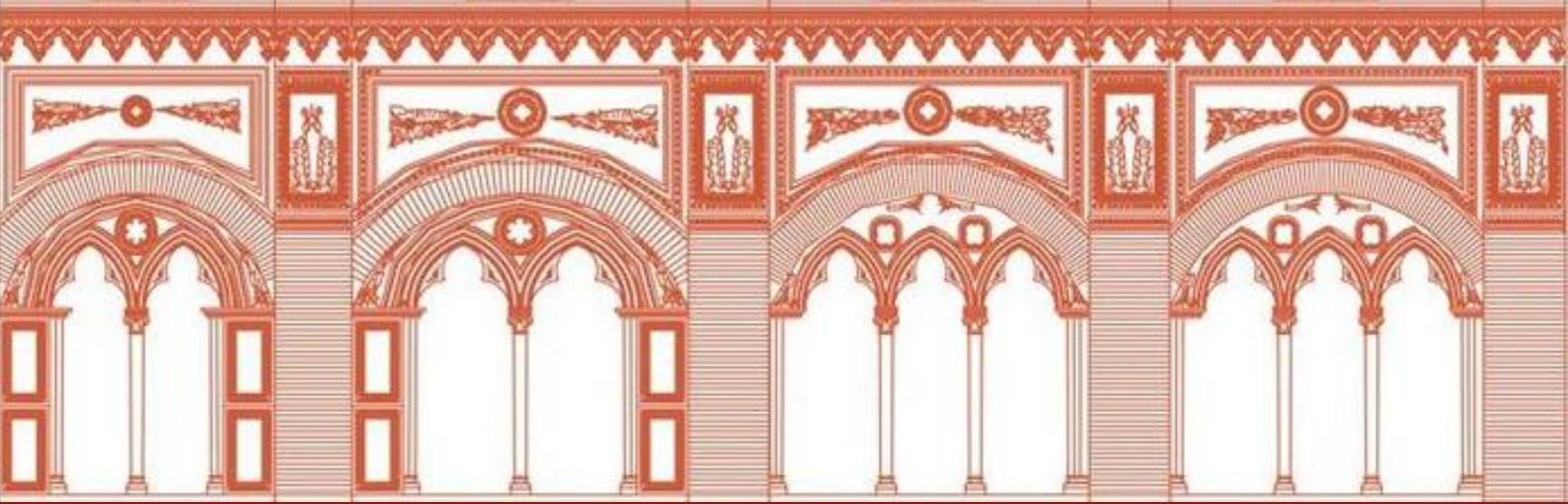
Produzione

La produzione avviene in modo del tutto artigianale, sia per poter garantire un ulteriore controllo, sia per consentire la cura anche dei minimi dettagli.

Confezionamento

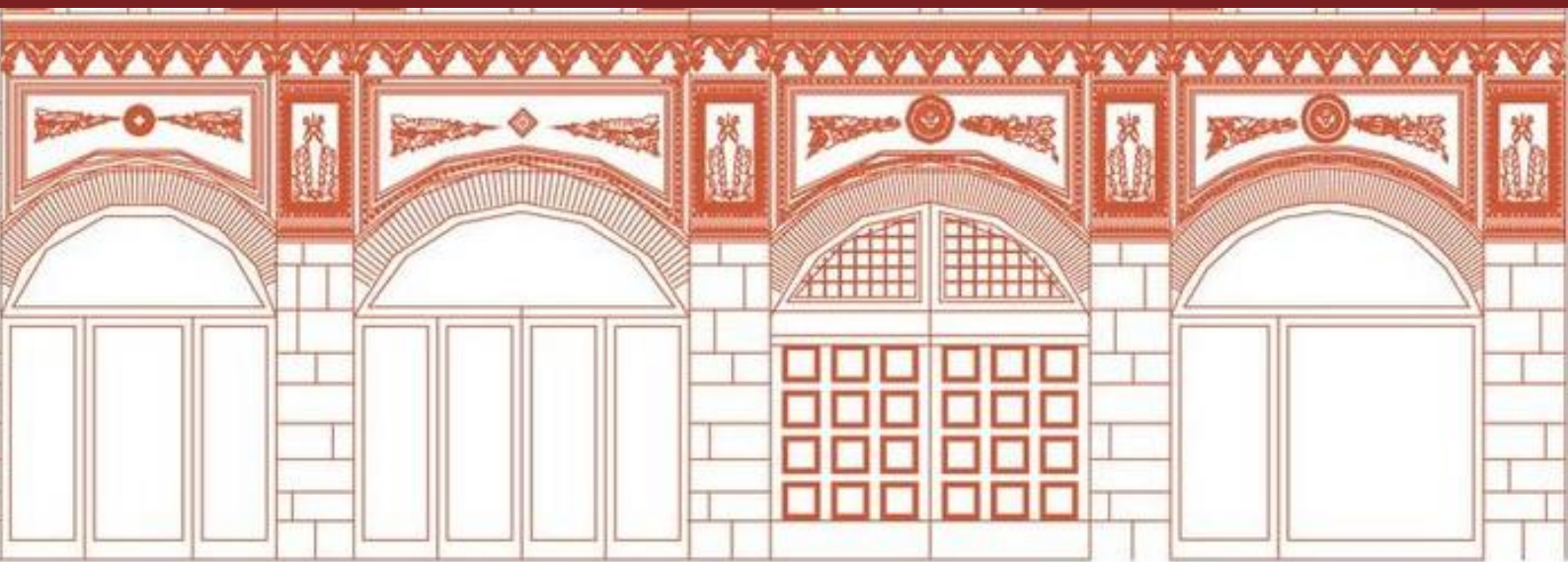
Materiali e tecnologie sempre all'avanguardia per offrire le soluzioni di packaging ottimali ad ogni esigenza. Massima attenzione e artigianalità contraddistinguono Ferri dal 1905.





In quei pochi tavolini disposti nella sala da tè si sono succeduti nel corso degli anni l'illuminista Filippo Mazzei, che suggerì uno degli emendamenti della costituzione americana “la ricerca della felicità”,

Charles Didier che vi volle ambientare la storia di uno dei primi best seller europei “Chavornay”, e poi ancora il futurista Filippo Marinetti, gli scrittori Bino Sanminiati, Mario Tobino e Giovanni Spadolini ed i futuri presidenti della Repubblica Giovanni Gronchi e Carlo Azeglio Ciampi, entrambi ex allievi dell'Università di Pisa.



Le Barattine

Caramelle Classiche – Baratti & Milano

Anno: 1858

Origine: Torino (Piemonte)

Ingredienti:

Zucchero, Sciroppo Di Glucosio, Mandorle, Acidificante: Acido Citrico, Succo Di Frutta Concentrato (Fragola (0,7%), Amarena (0,7%), Arancia (0,4%), Pera (0,4%), Mirtillo (0,4%), Limone (0,3%), Mela (0,3%)) Aromi, Olio Es



Le Giada

Gelatine alla frutta – Baratti & Milano

Anno: 1858

Origine: Torino (Piemonte)

Ingredienti:

Zucchero, Sciroppo Di Glucosio-Fruttosio, Succo Di Frutta (Arancia, Limone, Fragola, Pesca, Mirtillo, Mora, Mela) (22%) Da Concentrato, Gelificante: Pectina, Acidificante: Acido Citrico, Correttore Di Acidità: Citrato Di Potassio, Aromi Naturali, Coloranti Rosso Di Barbabietola E Curcumina. Estratto Di Sambuco. *Senza Glutine.*





Un marchio dal sapore antico

Le origini della Baratti & Milano sono antecedenti all'Unità d'Italia: è il 1858 infatti quando i due confettieri canavesani Ferdinando Baratti ed Edoardo Milano danno vita ad un laboratorio artigiano di confetteria e pasticceria con sede in via Dora Grossa 43 (l'attuale via Garibaldi), destinato a diventare, nel corso di una storia lunga più di centocinquanta anni, uno dei marchi più prestigiosi dell'industria dolciaria locale e nazionale.

Un marchio dal sapore antico che riconosciamo da sempre nelle scatole di latta, nelle caramelle classiche e nei cremini che proprio nei laboratori dell'Azienda vennero ideati.



Il gusto dell'esclusività

La svolta nella vita dell'azienda si verifica nel 1875, quando la sede viene trasferita all'interno della neonata Galleria dell'Industria Subalpina situata in piazza Castello, destinata a diventare in breve uno dei luoghi d'incontro più esclusivi della città.



Questi conferiscono a Baratti & Milano quell'importante profilo architettonico e artistico che sarà uno dei segreti del suo successo, che ha echi anche a livello letterario (si pensi alla celebre poesia di Gozzano, Le golose, la cui ispirazione giunge all'autore proprio osservando le clienti del locale).

L'impresa riscuote un grande successo, tanto che può presto fregiarsi della qualifica di fornitrice ufficiale della Real Casa. L'assetto definitivo del locale, quello che si è conservato fino ai giorni nostri, si compie tra il 1909 e il 1911 grazie ai lavori di ristrutturazione e di ampliamento realizzati su progetto di Giulio Casanova e, per quanto riguarda gli interni, dello scultore Edoardo Rubino.



Yoga

Linea 100 %

Yoga – Dal 1946

Origine: Massa Lombarda (Emilia-Romagna)

Caratteristiche:

Il primo succo di frutta fatto solamente con il miglior raccolto della filiera al giusto grado di maturazione, senza altri ingredienti aggiunti. Gli zuccheri unici sono quelli naturali della frutta, per un sapore autentico e genuino.



Il primo succo di frutta italiano



Il marchio Yoga e la storia dei succhi di frutta in Italia sono legati a doppio filo, essendo la Massalombarda la prima società italiana che si è dedicata alla produzione di questo prodotto, presente sulle tavole degli italiani sin dagli anni '20 del secolo scorso.

La prima vera industrializzazione del processo di produzione della frutta in Italia nacque dal lavoro di Adolfo Bonvicini, un lungimirante imprenditore che già dai primi del '900, costruì un magazzino per la lavorazione della frutta adiacente alla stazione di Massa Lombarda e ai terreni agricoli, dove ancora si coltiva la frutta Yoga. La sua ditta fu la prima in Italia a lanciare un modello imprenditoriale capace di coniugare agricoltura, commercio e industria, esportando frutta in tutta Europa.

1946 - La nascita di Yoga

A metà degli anni '20 Bonvicini fece costruire un impianto frigorifero per la conservazione della frutta che consentì la sua lavorazione anche in inverno e primavera. Fu così che l'11 luglio 1926 nacque la Massalombarda S.A., una società fondata con altri imprenditori e la Cooperativa Frutticoltori che si occupava di "attività di industria e commercio di prodotti alimentari".

La produzione si concentrava sulla realizzazione di marmellate, confetture, cotognate, purea di frutta e anche il primo succo di frutta che si chiamava Be-Vi.

Ci vorranno poi altri 20 anni per mettere a punto le ricette ideali e così creare il succo di frutta per eccellenza. Nel 1946, infatti, Massalombarda lancia Yoga che diventa subito il marchio più riconosciuto nel mercato italiano, vero e proprio sinonimo di succo di frutta.

Fin dalla sua nascita, solo i succhi Yoga sono realizzati con la frutta selezionata dai suoi soci agricoltori con cura e passione, garantendo il massimo del gusto e della sicurezza. Una storia tutta italiana che, da più di 70 anni, si basa sulla naturalità, genuinità e la bontà nutrizionale della frutta.



Come nasce un succo di frutta?

Il Succo di frutta è ottenuto con un procedimento di estrazione meccanico, e può essere prodotto da frutta sana e matura, fresca o conservata al freddo, avente il colore, l'aroma ed il gusto caratteristici della frutta da cui proviene. Il succo può essere anche concentrato, denominato sui packaging "Succo da concentrato", è ottenuto reinserendo nel succo di frutta concentrato l'acqua estratta nella fase di concentrazione e ripristinando gli aromi perduti dal succo, che vengono recuperati al momento del processo.

L'acqua aggiunta deve presentare caratteristiche appropriate, soprattutto dal punto di vista chimico, microbiologico e organolettico in modo da garantire le qualità essenziali del succo.



I succhi di frutta, come ad esempio quelli della Linea Yoga 100%, non hanno zuccheri aggiunti perché contengono gli stessi zuccheri, gli acidi, vitamine e minerali del frutto di partenza, grazie anche a processi di lavorazione e di pastorizzazione molto rapidi.

1868 *Prosecco* – Brut



Carpenè - Malvolti
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore D.O.C.G.
Origine: Treviso (Veneto)

Vitigno: Glera (100%)

Spumantizzazione:

Charmat Method

Note sensoriali:

All'aspetto ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal perlage vivace e brioso. Il bouquet è floreale e fruttato con eleganti profumi di mela, agrumi e sfumature vegetali.

Al sapore ha un corpo snello, equilibrato, piacevolmente sapido, fresco ed elegante.

Gradazione alcolica: 11% Vol.

Abbinamenti consigliati:

Ottimo come aperitivo o a tutto pasto con antipasti, primi piatti leggeri, pesce e carni bianche.

1868 Prosecco – Extra Brut

Carpenè - Malvolti
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore D.O.C.G.
Origine: Treviso (Veneto)



Vitigno: Glera (100%)

Spumantizzazione:

Charmat Method

Note sensoriali:

All'aspetto ha un colore giallo paglierino tenue, dal perlage raffinato. Il bouquet è fresco, sapido ed elegante, rivelando sentori floreali e lievemente agrumati.

Al gusto si rivela asciutto ed austero.

Gradazione alcolica: 11% Vol.

Abbinamenti consigliati:

Ottimo come aperitivo oppure per accompagnare antipasti di pesce e verdure, crudité e primi piatti di mare e di terra.

1868 Prosecco – Extra Dry

Carpene-Malvolti
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore D.O.C.G.
Origine: Treviso (Veneto)



Vitigno: Glera (100%)

Spumantizzazione:

Charmat Method

Note sensoriali:

All'aspetto ha un colore giallo paglierino scarico, dal perlage cremoso e persistente.

Il bouquet è ricco di profumi fruttati, floreali e vegetali che ricordano l'uva appena colta.

Al gusto si rivela pieno e persistente con una fresca punta di acidità.

Gradazione alcolica: 11% Vol.

Abbinamenti consigliati:

Eccellente come aperitivo, perfetto con piatti leggeri della cucina mediterranea.





Antonio Carpenè (1838 - 1902)

Illustre Scienziato, Chimico, Ricercatore, padre della moderna Enologia, tra i primi artefici della Spumantistica Italiana, fondatore della Carpenè-Malvolti e della prima Scuola Enologica d'Italia, nonchè pioniere nella produzione del Prosecco. In contatto con i più importanti Scienziati dell'epoca, scrive numerosi trattati di Enologia e brevetta nuove tecnologie per la produzione dei vini contribuendo allo sviluppo ed al progresso dell'intero comparto spumantistico.

1868 - La Fondazione dell'Impresa

Abbandonata la carriera dell'insegnamento, Antonio Carpenè insieme ad altri tre Soci, fonda a Conegliano la "Società Enologica Trevigiana", una sorta di realtà imprenditoriale nata per divulgare le nuove conoscenze in ambito agricolo, chimico ed enologico, per anni professate nei comizi agrari e nelle cattedre ambulanti. Grazie al sostegno dell'amico e Socio finanziatore Cav. Angelo Malvolti, illuminato precursore della moderna agricoltura, rileva qualche anno più tardi la Società e continua l'attività come "Stabilimento Vinicolo Trevigiano Carpenè Malvolti".

Fautore delle scienze positive, in contatto con i massimi Scienziati dell'epoca – da Köch a Pasteur e Liebig - inizia una fervente attività di Pubblicista che lo porta a scrivere numerosi trattati di Enologia, ancora oggi attuali ed utilizzati.



Nel 1871 realizza la sua prima opera con il "Sunto teorico e pratico di Enologia" esortando i contadini a credere nella terra, nella qualità dei suoi frutti ed a investire nel rinnovamento dei filari. Da questi incitamenti gridati con passione dall'alto di una sedia o di un carretto nelle piazze dei paesi nasce quel rapporto di fiducia e di stima, che ancora oggi lega gli attuali Viticoltori e la Famiglia.

1873 - Il debutto del Prosecco

Pioniere della Spumantistica Italiana, Antonio Carpenè avvia la produzione del Prosecco trasformando quel vino locale, fino ad allora prodotto solo dai contadini di Conegliano e Valdobbiadene per proprio uso e consumo e con metodi casalinghi ed empirici, in un vino di fama internazionale realizzato per la prima volta con metodi scientifici. È il 1873 quando il Prosecco fa il suo debutto all'Esposizione Universale di Vienna.

1876 - Fondazione della prima Scuola Enologica d'Italia

L'amore per la terra, per la cultura e per il vino, portano Antonio Carpenè e Gian Battista Cerletti a fondare a Conegliano la prima Scuola di Viticoltura e di Enologia in Italia - istituita con Regio Decreto di Vittorio Emanuele II^o il 9 luglio 1876 - e riconosciuta ancora oggi come uno degli Istituti più prestigiosi d'Europa.

1880 - Champagne Italiano

Antonio Carpenè fermamente convinto che un prodotto simile allo Champagne possa essere prodotto anche in Italia, applica la sua conoscenza all'uva Prosecco (oggi denominata Glera) - regina della zona di Conegliano e Valdobbiadene in provincia di Treviso - e realizza il suo Spumante commercializzandolo con il nome di "Champagne Italiano" perchè il termine "Prosecco" venne introdotto solo nel 1924.

Consapevole che il "Metodo Tradizionale" non era adatto ad esaltare le caratteristiche di freschezza e di aromaticità tipiche del Prosecco, inizia a sperimentare un nuovo metodo di produzione dello Spumante - cosiddetto "Metodo Carpenè" - ricercando, sviluppando e brevettando nuove tecnologie ed apparecchiature enologiche che contribuirono allo sviluppo ed al progresso dell'intero comparto spumantistico.

Castello di Brolio



Barone Ricasoli - Dal 1141
Chianti Classico D.O.C.G.
Gran Selezione
Origine: Gaiole in Chianti
(Toscana)

Vitigno: Sangiovese (100%).
Dalla massima selezione dei
vigneti adiacenti al castello di
Brolio stesso.

Segni distintivi:
Elegante, intenso, di grande
personalità.

Note di degustazione:
Colore rosso rubino. Al naso
esprime eleganza, riportando alla
frutta rossa matura con note
dolci di boisè. In bocca entra
dolce e morbida per poi dare
spazio alla sapidità e alla
dolcezza, grazie ad un tannino
maturo e setoso.

Gradazione alcolica:
14,50 % Vol.

Castello di Brolio

Riserva



Barone Ricasoli - Dal 1141

Chianti Classico D.O.C.G.

Riserva

Origine: Gaiole in Chianti
(Toscana)

Vitigno: Sangiovese (100%).

Suoli: I vigneti giacciono su 5
principali formazioni geologiche:

Macigno del Chianti
(arenarie), Scaglia Toscana
(galestro), Monte Morello
(alberese), Depositi marini
(depositi sabbiosi con argilla in
profondità) e Terrazzo fluviale
antico (depositi limosi con
presenza di argilla).

Note di degustazione:

Magnifico vino dalle grandi
capacità di vita in bottiglia, ricco e
complesso al naso, strutturato al
palato e con grande persistenza in
bocca.

Gradazione alcolica:

14,50 % Vol.

Castello di Brolio

San Barnaba



Barone Ricasoli - Dal 1141
Vin Bianco Toscana IGT
Origine: Gaiole in Chianti
(Toscana)

Vitigno: Trebbiano (100%).

Segni distintivi: Generoso,
avvolgente, meditativo.

Note di degustazione:
Elegante e intenso. Dal colore
giallo paglierino, con riflessi
dorati; al naso si apre con note
floreali e fruttate, seguite da
sentori di miele, spezie e erbe
aromatiche. In bocca è morbido,
armonioso e presenta una
sapidità e un'acidità spiccate che
ne esaltano freschezza e
piacevolezza di beva fino al
lungo finale.

Gradazione alcolica:
13,00 % Vol.

Torricella



Barone Ricasoli - Dal 1141

Toscana IGT

Origine: Gaiole in Chianti
(Toscana)

Vitigno: Chardonnay (100%).

Segni distintivi:

Fresco, complesso, di intensa mineralità; di rara eleganza ottenuto da un vigneto particolarmente vocato.

Imbottigliato dopo nove mesi di evoluzione in legno, il vino risulta complesso e da apprezzare anche dopo molti anni di bottiglia.

Note di degustazione:

Colore giallo paglierino, al naso sentori floreali freschi, fiore di sambuco e viola. In bocca l'equilibrata acidità esalta la freschezza di questo vino e la sua sapidità.

Gradazione alcolica:

13,00 % Vol.

Albia Bianco



Barone Ricasoli - Dal 1141

Toscana IGT

Origine: Gaiole in Chianti
(Toscana)

Vitigno: Chardonnay, Malvasia
Bianca, Sauvignon

Segni distintivi: Giovane,
gioioso, immediato. Dal profilo
fresco e fragrante: ideale per
l'aperitivo, perfetto per tutto il
resto. Regala piacevolezza
immediata.

Note di degustazione:
Colore tenue, giallo paglierino.
Al naso è delicatamente floreale
con note di sambuco, sentori di
pesca bianca e pompelmo. Il
gusto è fresco e sapido, con
acidità equilibrata e finale
piacevolmente persistente.

Gradazione alcolica:
12,50 % Vol.

Antico Feudo della Trappola



Barone Ricasoli - Dal 1141

Rosso Toscano IGT

Origine: Gaiole in Chianti
(Toscana)

Vitigno: Sangiovese, Cabernet
Sauvignon, Merlot

Segni distintivi:

Frutta rossa matura, piacevole,
persistente

Note di degustazione:

Colore rosso rubino intenso. Il
naso è etereo con sentori di
frutta rossa matura, note
speziate e tabacco. In bocca
entra fresco, morbido e
strutturato. Il finale è
piacevolmente lungo e
persistente.

Gradazione alcolica:

14,00 % Vol.



CASA VINICOLA
BARONE RICASOLI

La nascita del Chianti

La famiglia Ricasoli figura già tra i nobili dignitari feudali dell'Impero di Carlo Magno. All'inizio del XIII Secolo i rami della famiglia iniziano a moltiplicarsi, per poi riunirsi nuovamente tra il 1700 e il 1800. Schierati con i loro eserciti a difesa di Firenze sin dal 1200, generazioni di nobili Ricasoli hanno tracciato il corso della storia sullo sfondo del Castello di Brolio: dalle eterne battaglie con Siena, fino all'Unità d'Italia.

Sarà Bettino Ricasoli, il "Barone di ferro", a ricoprire la carica di Presidente del Consiglio dei Ministri per due mandati nell'Italia Unita del dopo Cavour.

La storia della famiglia Ricasoli è legata al vino sin dal 1141: testimonianze scritte, risalenti a quella data, attestano che il Castello di Brolio fosse già in possesso della famiglia. Dopo secoli impegnati nella difesa delle terre e delle signorie feudali, si dedicarono per primi allo sviluppo dell'agricoltura e dei vigneti intuendo il grande potenziale del territorio di Brolio e l'albero genealogico della famiglia, riprodotto in una stampa del 1584, è una delle prime immagini del Chianti.

Dalla fine del 1600, interessanti documenti riportano le prime esportazioni verso Amsterdam e l'Inghilterra, mentre agli inizi del '900 i vini di Brolio, oramai diffusi e apprezzati, sono richiesti ed esportati in tutto il mondo: dalla Cina all'Arabia Saudita, dal Sudafrica al Guatemala, dalla Costa Rica alle Afriche Britanniche dell'epoca.

Ma è grazie al Barone Bettino Ricasoli (1809-1880), illustre politico e imprenditore vitivinicolo di grande lungimiranza, che nel 1872 nasce la formula del Chianti, l'attuale Chianti Classico.

Tradizioni contemporanee

Famoso e conosciuto non solo in Chianti Classico ed in terra Toscana Bettino Ricasoli fu dunque l'inventore della ricetta moderna del Chianti Classico e che prevedeva la presenza di un blend di 70% di Sangiovese e di una restante parte del 30% suddivisa nella presenza di Canaiolo e Malvasia Bianca.

Oggi il blend è leggermente cambiato ma resta l'identità di fondo coniata ormai quasi 150 anni fa e che porta la firma di un antenato di Francesco Ricasoli, attuale proprietario e presidente di Barone Ricasoli, alla guida dell'azienda di Famiglia dal 1993. È proprio l'insegnamento del Barone di Ferro a indicare che, come lui a suo tempo, bisogna essere capaci di rendere contemporanee le tradizioni, e dunque saperle interpretare e modificare in maniera dinamica per poterle tenere vive, e l'odierno rinnovato focus sul sangiovese, come il Colledilà, il Roncicone e il CeniPrimo, è lì a dimostrarlo.



A Barone Ricasoli il focus principale è sul vino di alta qualità ed in particolare modo sul vitigno più famoso della Toscana e d'Italia: il Sangiovese.

Con 240 ettari di vigneto destinato a Chianti Classico la "Barone Ricasoli" è l'azienda con la maggiore superficie vitata di tutta la denominazione. Da sempre allevato nelle migliori condizioni in un pedoclima di tutto rispetto incontaminato e graziato dall'escursioni termiche e dall'esposizioni e dolci pendenze delle colline toscane, il Sangiovese prodotto a Brolio ha una naturale brillantezza e vivacità che lo contraddistinguono sin da subito.

Molti i lavori di ricerca condotti negli ultimi anni voluti da Francesco Ricasoli e portati avanti con l'ausilio di specialisti del settore nella visione di operare sempre più in una viticoltura di precisione moderna e sostenibile.

Le cantine

La tinaia si trova ai piedi del Castello di Brolio, separata dal corpo principale dell'azienda, ed è utilizzata esclusivamente per le vinificazioni. La ristrutturazione delle antiche cantine è stata condotta in parte seguendo un attento recupero estetico e funzionale degli ambienti originali del XIX secolo, e in parte ricercando un'organizzazione degli spazi moderna e tecnologicamente all'avanguardia.

La vendemmia viene effettuata separatamente per ciascuna particella di vigneto; una volta raccolte, le uve sono trasportate in cantina dentro contenitori del carico massimo di 200 Kg per poi iniziare un processo di vinificazione in tini di acciaio di piccole dimensioni. Queste scelte permettono un attento controllo del processo fermentativo, oltre a mantenere separate le caratteristiche di ogni singola parcella di vigneto.

Le sperimentazioni legate alla conoscenza del territorio ci hanno condotto alla scelta delle vinificazioni separate anche all'interno della stessa particella, a seconda delle similitudini morfologiche del sottosuolo; la struttura della cantina di vinificazione è concepita in modo che il processo di riempimento dei tini avvenga per gravità e, conseguentemente, permetta anche una delicata follatura, tale da ottenere l'estrazione delle sostanze più nobili dalle bucce.

Al termine del processo di fermentazione, i vini vengono trasferiti in botti, tonneaux e barrique di rovere presso le cantine di affinamento. I frequenti controlli di laboratorio accompagnano i vini Ricasoli per tutta la loro evoluzione sino al lungo (a volte lunghissimo) affinamento in bottiglia che avviene in appositi locali termo condizionati, per poi partire verso le tante destinazioni ai quattro angoli del mondo.



Menabrea Bionda



Birrificio Menabrea
Origine: Biella (Piemonte)

Tipo: Premium Lager
Gradazione alcolica: 4,8 % Vol.

Caratteristiche: Birra chiara a bassa fermentazione, dal tipico colore biondo e dalla schiuma corposa e persistente, realizzata con le migliori materie prime: malto, mais, luppolo, acqua.

Profilo: Aroma morbido e bilanciato, da un gusto pieno, corpo rotondo che si accompagna perfettamente a diversi tipi di abbinamenti, tra cui crostacei, pesce, verdure e pizza. Perfetta ad una temperatura di 6/8° C.

Menabrea Ambrata



Birrificio Menabrea
Origine: Biella (Piemonte)

Tipo: Premium Lager Amber
Gradazione alcolica: 5,0 % Vol.

Caratteristiche: Birra dal colore ambrato con riflessi bronzeei, dovuto alla miscelazione dei malti scuri, con schiuma persistente color crema.

Profilo: Ambrata di tipo Marzen, ha un buon corpo, con struttura delicata e cremosa. Dolce al palato, presenta un intenso aroma di malto tostato e finale asciutto, ben bilanciato. Si accompagna con pietanze a base di riso, carni bianche e formaggi stagionati. Perfetta ad una temperatura di 6/8° C.

Menabrea Strong



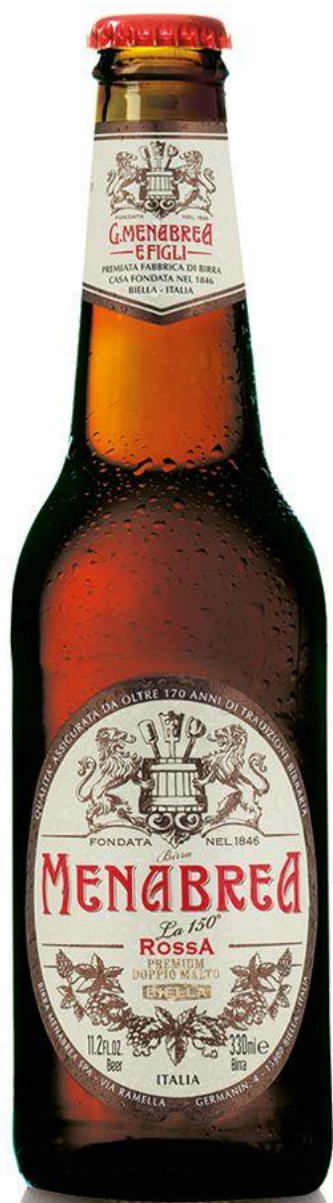
Birrificio Menabrea
Origine: Biella (Piemonte)

Tipo: Premium Strong Lager
Gradazione alcolica: 8,0 % Vol.

Caratteristiche: Birra chiara doppio malto a bassa fermentazione. Dal colore dorato, è dotata di notevole corposità, strutturato e ricco, e di un gusto equilibrato tra il dolce e l'amaro.

Profilo: Caratterizzata da forti sentori di malto e da una dolcezza iniziale che si equilibra al bouquet finale di luppolo intenso. Si accompagna con salumi, carni rosse e formaggi stagionati. Perfetta ad una temperatura di 6/8° C.

Menabrea Rossa



Birrificio Menabrea
Origine: Biella (Piemonte)

Tipo: Rossa doppio malto
Gradazione alcolica: 7,5 % Vol.

Caratteristiche: Di bassa fermentazione e al doppio malto, presenta schiuma abbondante e persistente, dall'inconfondibile aroma di malto tostato e zucchero di canna che le conferiscono il tipico colore rosso.

Profilo: Equilibrio morbido, tendente al dolce, dal corpo strutturato. Si accompagna con carni rosse, formaggi stagionati e dolci al cacao. Perfetta ad una temperatura di 6/8° C.

Menabrea Weiss



Birrificio Menabrea
Origine: Biella (Piemonte)

Tipo: Weiss
Gradazione alcolica: 5,2 % Vol.

Caratteristiche: Non filtrata ad alta fermentazione, realizzata con gli ingredienti della tradizione che nel processo produttivo rimangono in sospensione, donandole il tipico aspetto velato.

Profilo: Weiss «bianca, dal colore giallo paglierino, corpo strutturato e schiuma densa e abbondante. Equilibrio armonioso e fresco. Si accompagna con diverse pietanze, dalla tempura alle carni suine, ai formaggi freschi, ai dolci. Perfetta ad una temperatura di 6/8° C.

Dal 1846 è il birrificio attivo più antico d'Italia

Un primato assoluto, dato dall'alchimia di tre elementi: ricetta originale della birra, qualità delle materie prime, cultura birraria.

Acque perfette dal punto di vista organolettico per unirsi al "nobile luppolo" di Hallertau in Baviera, al ceppo dei lieviti, al malto di Vitry-le-François, nel cuore della regione della Champagne, selezionati direttamente dal Mastro Birraio. Una ricerca fatta con il sapere e la passione propri di tutti coloro che lavorano alla creazione di Birra Menabrea.



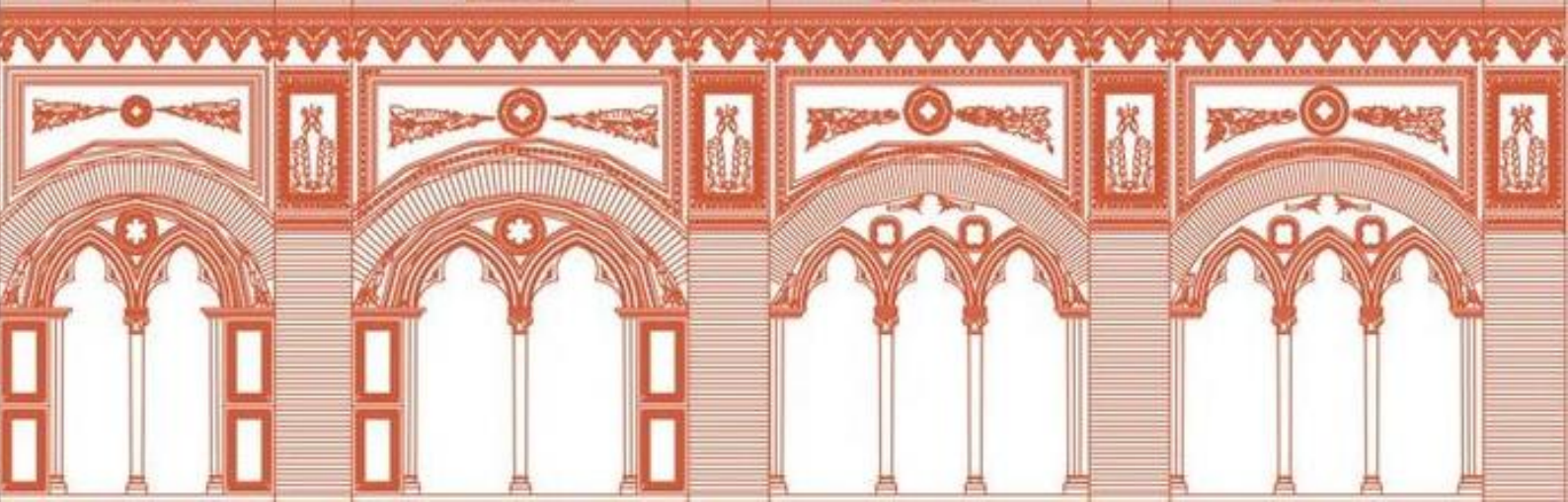
Il 1846 è la data di nascita dello stabilimento quando G. Welf di Gressoney e i fratelli Antonio e Gian Battista Caraccio, caffettieri in Biella, fondano un laboratorio per produrre birra, con l'intento di sfruttare al meglio le acque purissime che sgorgano dalle montagne di Oropa, allora usate principalmente dalla fiorente industria laniera della zona.



Il 1882 si rivelò un anno più che positivo per la Menabrea. La produzione era concentrata su due birre, una bionda tipo pilsner e una scura tipo münchener. Soprattutto la seconda riscuoteva consensi sul mercato, apprezzata anche dall'allora ministro delle finanze Quintino Sella (vero esempio di ambasciatore gastronomico che offriva ai suoi commensali e ai notabili romani assaggi e omaggi di prodotti della terra natia) il quale la definì "birra squisita, che fa onore non solo alla sua fabbrica ma anche al Biellese". Nello stesso anno Carlo Menabrea ricevette da Umberto I la nomina a Cavaliere dell'Ordine della Corona d'Italia.

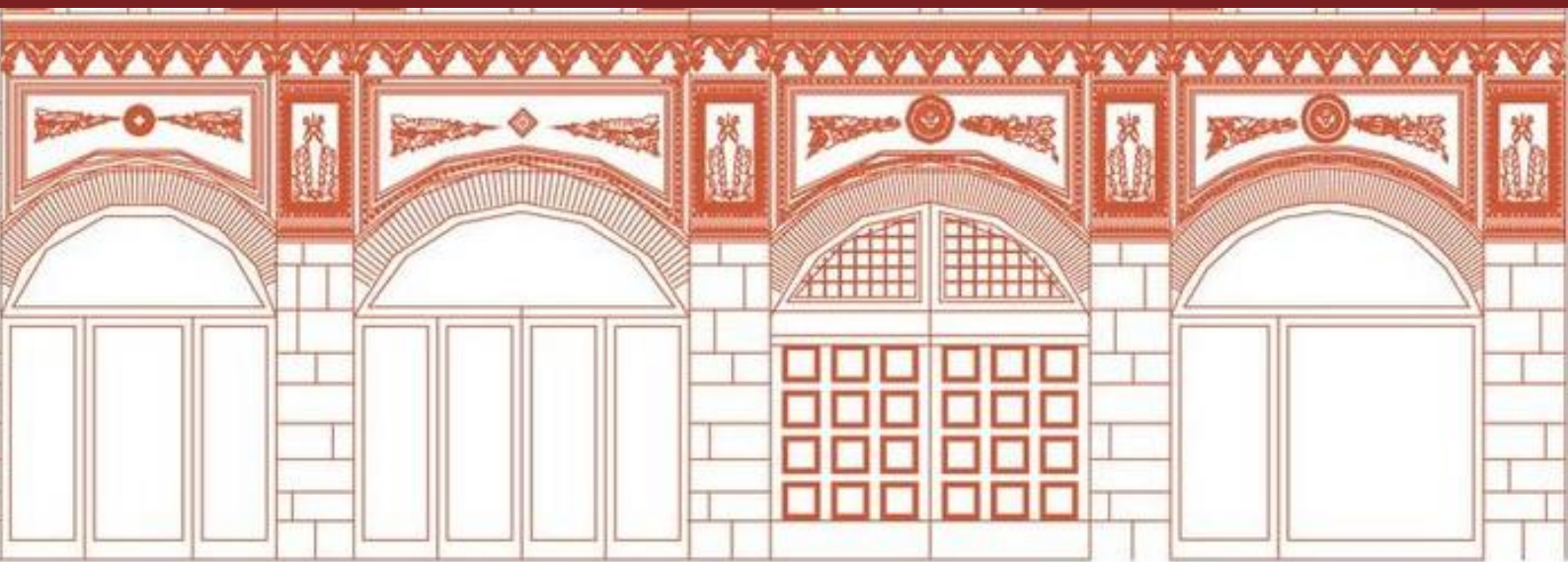
La Menabrea infine è sempre stata attenta alla cultura. Oltre a creare un piccolo museo all'interno della fabbrica, ha istituito la borsa di studio "Premio Paolo Thedy", dedicata alla memoria del quarto discendente del fondatore della birreria, scomparso nel 2005. Un riconoscimento per sostenere la ricerca sulla birra nell'antichità in Piemonte e nelle zone dell'Italia nordoccidentale. Ha addirittura fortemente contribuito allo sviluppo della Birra di Natale nel nostro Paese. Il convegno di Pombia infatti è tradizionalmente l'occasione per degustare in anteprima la birra di Natale della Menabrea.

Nel 1996, in occasione del 150° anniversario di attività, la casa biellese creò un'edizione speciale delle bottiglie, tutte caratterizzate dalla scritta "150° Anniversario" sul collarino della bottiglia.



L'edificio, unico nel suo genere nella Toscana occidentale, proprietà della famiglia Agostini dal 16 novembre 1496, rappresenta un notevole esempio di architettura tardogotica dell'antica Repubblica Marinara; è il risultato dell'accorpamento di due case-torri medievali uniformate in facciata.

Esso è contraddistinto da singolari decorazioni in cotto, che piacquero tanto a John Ruskin, uno dei principali sostenitori, nel secondo Ottocento, della diffusione del gusto goticeggiante.



Grappa bianca classica



Distillerie Nardini – Dal 1779

Origine: Bassano del Grappa
(Veneto)

Gradazione: 50,0 % vol.

Caratteristiche produttive:

Esperta distillazione di vinacce plurivitigno esclusivamente diraspate con tre metodi di distillazione (Caldaiette, Bagnomaria e Metodo Continuo).

Profilo: Dall'aspetto trasparente e cristallino, ha un profilo aromatico schietto, generoso, immediato, con caratteristici aromi floreali e fruttati. Al gusto si presenta equilibrata, intensa, rotonda. Gradevole dopo pasto, servita a temperatura ambiente o in miscelazione per creare cocktail.

Grappa Extrafina



Distillerie Nardini – Dal 1779

Selezione Bortolo Nardini

Origine: Bassano del Grappa
(Veneto)

Gradazione: 42,0 % vol.

Caratteristiche produttive:

Nasce dall'esperienza di oltre due secoli nell'arte distillatoria di vinacce plurivigno esclusivamente diraspate.

Profilo: Dall'aspetto trasparente e cristallino, ha un profilo aromatico complesso, dove predominano sentori floreali (rosa) e fruttati (pesca-banana).

Al gusto si presenta morbida, elegante, rotonda e persistente. Perfetta dopo il pasto, da servire a temperatura ambiente.

Grappa Riserva 5 anni



Distillerie Nardini – Dal 1779

Selezione Bortolo Nardini

Origine: Bassano del Grappa
(Veneto)

Gradazione: 42,0 % vol.

Caratteristiche produttive:

Riserva invecchiata per almeno 5
anni in botti di Rovere di
Slavonia.

Profilo: Dall'aspetto chiaro con
tonalità ambrate, ha un profilo
aromatico complesso e
avvolgente, intenso con sentori di
cacao, vaniglia e ciliegia. Al
gusto si presenta morbida,
delicata, armonica con rilevante
persistenza.

Perfetta in abbinamento con
formaggio a pasta dura stagionato
oltre 18 mesi o con cioccolato
extrafondente 75% di cacao..

Grappa Riserva 7 anni

Distillerie Nardini – Dal 1779

Selezione Bortolo Nardini

Origine: Bassano del Grappa
(Veneto)

Gradazione: 45,0 % vol.

Caratteristiche produttive:

Riserva invecchiata per almeno
7 anni in botti di Rovere di
Slavonia.

Profilo: Dall'aspetto ambrato
chiaro con tonalità calda, ha un
profilo aromatico complesso con
molteplici sfumature
riconducibili a note speziate e
fruttate con sentori di vaniglia,
marasca e frutti di bosco. Dal
gusto ricco e persistente
riferibile alle sensazioni
avvertite al profumo.

Perfetta da sorseggiare a fine
pasto, con della pasticceria secca
e dolci.



Grappa Riserva 15 anni

Distillerie Nardini – Dal 1779

Selezione Bortolo Nardini

Origine: Bassano del Grappa
(Veneto)

Gradazione: 45,0 % vol.

Caratteristiche produttive:

Riserva invecchiata per almeno 15 anni in botti di Rovere di Slavonia.

Profilo: Dall'aspetto ambrato con tonalità intensa e calda, ha un profilo aromatico intenso ricco di sfumature, predominano le note speziate, con evidenti sensori di vaniglia, frutta matura, tabacco e cannella. Dal gusto ricco, intenso e di grande persistenza. Al retrogusto si colgono le complesse sfumature dell'invecchiamento in botte. Perfetta in abbinamento con sigari o cioccolato fondente.



Grappa Riserva 22 anni Single Cask



Distillerie Nardini – Dal 1779

Selezione Bortolo Nardini

Origine: Bassano del Grappa
(Veneto)

Gradazione: 45,0 % vol.

Caratteristiche produttive:

Unica e preziosa, in edizione limitata di 3.240 bottiglie numerate e certificate, dove, a differenza delle tradizionali riserve, il blend finale ad essere calato in botte ad invecchiare.

Profilo: Dall'aspetto giallo ambrato con tonalità calde, ha un profilo aromatico complesso e delicato ricco di sfumature con evidenti sentori di vaniglia e leggere note floreali.

Dal gusto pieno e raffinato; al retrogusto si colgono complesse sfumature date dall'eccezionale invecchiamento di 22 anni.

La prima distilleria d'Italia: Nardini, una storia da 241 anni

Dal 1779 Nardini è sempre stata un'azienda a conduzione familiare, entrata a far parte dell'esclusivo club delle aziende familiari bicentinarie "Les Henokiens". Una vita dedicata ad esaltare il proprio territorio, culla di un prodotto prezioso ancora oggi, dopo oltre due secoli. Oggi è la 7° generazione a portare avanti la tradizione familiare e a diffondere la cultura di un'icona italiana nel mondo: la Grappa Nardini.

Nel 1739 nasce Bortolo Nardini

Figlio di Bortolo Nardini e Maria Maddalena Giacomuzzi, il 25 Maggio 1739 a Segonzano (Tn) nella val di Cembra, nasce Bortolo Nardini. Nel paese dall'antica tradizione enologica, era pratica assai diffusa quella di distillare le vinacce per trarne una fonte di reddito e di sostentamento. All'epoca i distillatori si spostavano di casa in casa, con un alambicco mobile, per distillare "conto terzi" le vinacce derivanti dalla produzione del vino e Bortolo Nardini, intrapreso questo "mestiere", si spinse fino a Bassano del Grappa.

Nel 1779 la prima grappa d'Italia

Spintosi fino a Bassano del Grappa, Bortolo Nardini fu vittima di un incidente che lo costrinse a fermarsi nella città. Durante la convalescenza, ebbe la possibilità di conoscere meglio Bassano e di capirne l'importanza strategica come crocevia commerciale tra la Valsugana e Venezia. Con una precisa visione e con la tenace volontà di trasformarla in realtà, acquista l'Osteria al Ponte, oggi "Grapperia Nardini", per produrre grappa con un alambicco in pianta stabile e rivenderla. Per la prima volta non era più il distillatore, con il suo alambicco mobile, a recarsi dai contadini per distillare ma i contadini stessi a conferirgli le vinacce per la produzione di grappa. Bortolo chiama la sua grappa "Aquavite di vinaccia", alla maniera latina senza la "c", giocando sull'etimologia che la vuole a volte "aqua di vita" altre "aqua della vite". Nasce la prima grappa d'Italia, la Grappa Nardini.



Nel 1860 - La distillazione a vapore

Tra la fine del Settecento e il primo Ottocento la distillazione della Grappa Nardini avviene con alambicchi tradizionali a fuoco diretto ed il distillato è conservato in grandi giare di rame tutt'oggi esposte in Grapperia al Ponte. Ma è nel 1860 che la famiglia introduce una grande novità nel processo di distillazione della grappa: l'alambicco a vapore. L'adozione del vapore permise di migliorare notevolmente la qualità della grappa rispetto agli alambicchi a fuoco diretto, permettendo di preservare la qualità delle vinacce senza bruciarle. Oggi è uno dei metodi più utilizzati nell'intera produzione di grappa.

Nel 1910 - La Grappa Riserva

La nuova generazione di Nardini: Bortolo, Orazio, Mario, apporta un'importante innovazione: la grappa riserva, "Invecchiata in botti di rovere al modo del cognac". Nasce la Grappa Nardini Riserva.

Nel 1919 - La doppia rettifica

Nel primo dopoguerra, la famiglia Nardini introduce un'altra novità nel processo di distillazione, la tecnica della doppia rettifica, un'operazione che assicura una purezza superiore al prodotto perché permette di lavorare con più precisione alla selezione degli alcoli migliorando la qualità del risultato finale.

Nel 1963 - La distillazione sottovuoto a vapore

La Famiglia Nardini introduce la distillazione sottovuoto a vapore, un'innovazione volta alla continua ricerca della perfezione qualitativa dei propri prodotti. Questa nuova tecnica permette di far volatilizzare gli alcoli sottoponendo le vinacce a temperature più basse, permettendo così, di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche di partenza della materia prima e caratterizzando la Grappa Nardini del suo inconfondibile bouquet floreale.

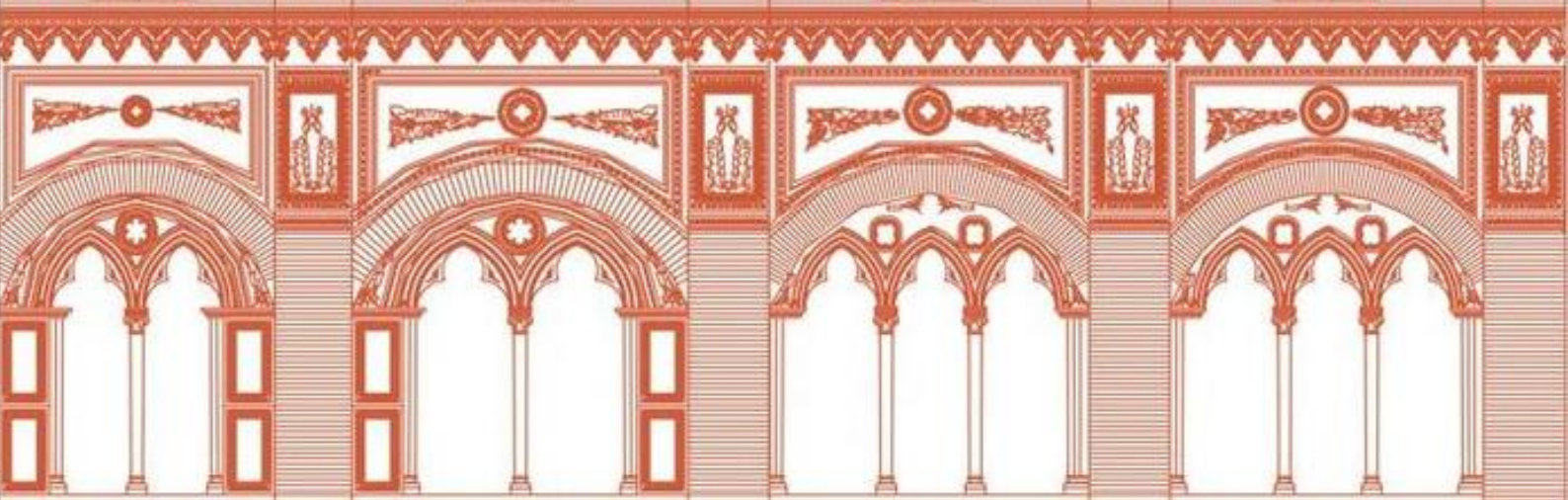
Nel 2006 - La grappa in miscelazione

Fin dai primi anni Duemila, Nardini, guidata dal proprio spirito pioneristico, avvia una collaborazione con i migliori bartender internazionali per promuovere la cultura della grappa in miscelazione. Una nuova modalità di consumo del distillato nazionale, celebrata nel 2006 con la prima pubblicazione di un libro contenente oltre 40 ricette di cocktail a base grappa: "The Grappa Handbook", scritto da Marcin Miller.

Nel 2019 - La prima grappa Single Cask

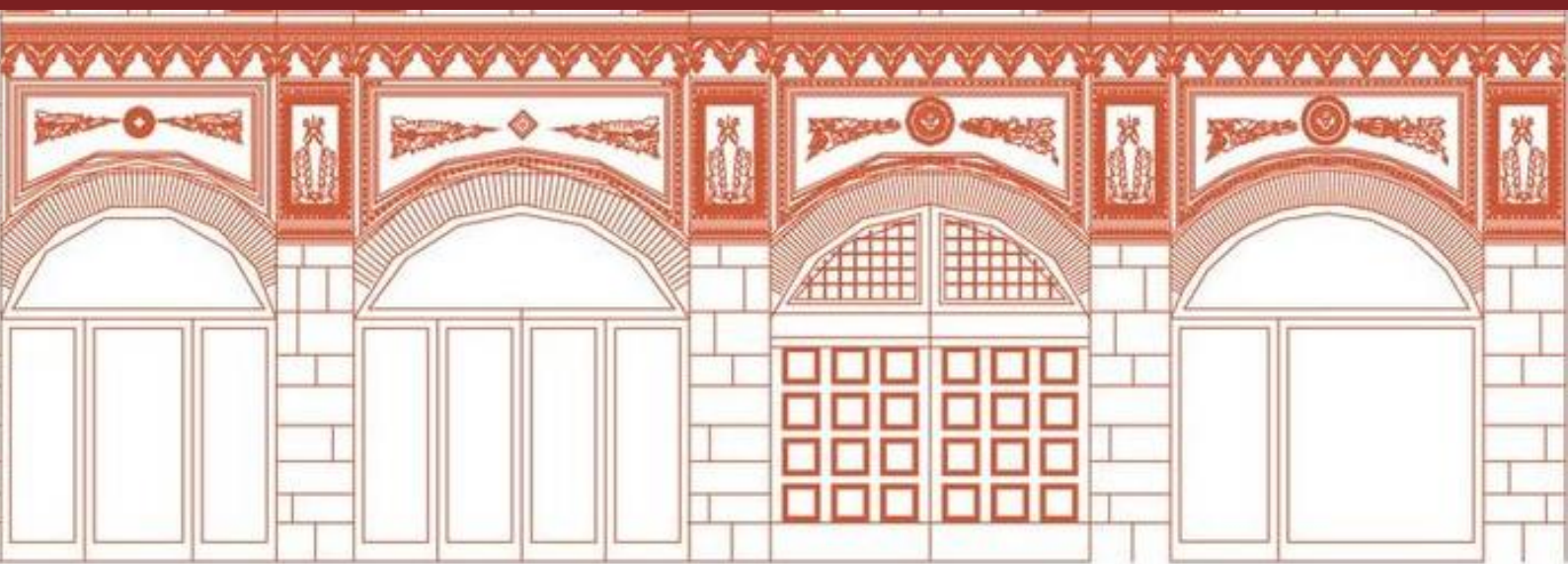
Per celebrare i 240 anni della Distilleria, la Famiglia Nardini, introduce sul mercato la Grappa Riserva 22 Anni Single Cask Selezione Bortolo Nardini, un'importante innovazione nel mondo della grappe Nardini: per la prima volta è il prodotto finale che viene calato in una singola botte e lasciato maturare per 22 anni prima di essere imbottigliato e non una cuvée di invecchiamenti assemblati dopo il periodo in botte.





Pagina gloriosa quella scritta dai 389 giovani del Battaglione Universitario Toscano che furono istruiti alle armi all'interno del caffè e che combatterono a Curtatone il 29 maggio 1848 per costruire l'idea di un nuovo Stato: l'Italia.

Molti furono gli studenti pisani che, volontari, partirono con il Battaglione Universitario distinguendosi per il loro coraggio e che erano soliti ritrovarsi al Caffè dell'Uszero con i loro professori, sul lungarno.



Whisky

Segretario di Stato



Poli Distillerie – Dal 1898
Whisky Segretario di Stato
Origine: Schiavon (Veneto)
Gradazione: 43,0 % vol.

Caratteristiche produttive:

Da puro malto d'orzo, la distillazione è artigianale con alambicco a bagnomaria a ciclo discontinuo. Invecchiato 5 anni e affinato in botti di Amarone.

Profilo: Dall'aspetto ambrato scuro, ha un profilo aromatico complesso con sentori di frutta secca tostata, uvetta, prugne, cioccolato e spezie affumicate. Al gusto si presenta fruttato e speziato, con note di malto e legno fresco, finale persistente, potente e armonico, retrogusto mediamente affumicato. Da servire liscio o con ghiaccio.

La nascita del whisky italiano

15 ottobre 2013: che giorno straordinario per noi di Schiavon, un piccolo paese nel cuore del Veneto. Il nostro più illustre compaesano viene nominato Segretario di Stato della Santa Sede. "Un tale evento merita di essere celebrato con un distillato speciale!" mi dice il

Sindaco Mirella Cogo. Dopo profonde riflessioni, decidiamo di lanciare il cuore oltre il vallo di Adriano. Ci siamo messi al lavoro, abbiamo studiato, scelto l'orzo più adatto, modificato il nostro alambicco a bagnomaria, fatto prove e tentativi, condotto numerosissimi assaggi e soprattutto atteso lunghi anni per realizzare un prodotto unico nel suo genere: un whisky di puro malto invecchiato in botti di Amarone: uno spirito internazionale, con un'anima veneta, così come immaginiamo sia lui, il nostro Segretario di Stato.

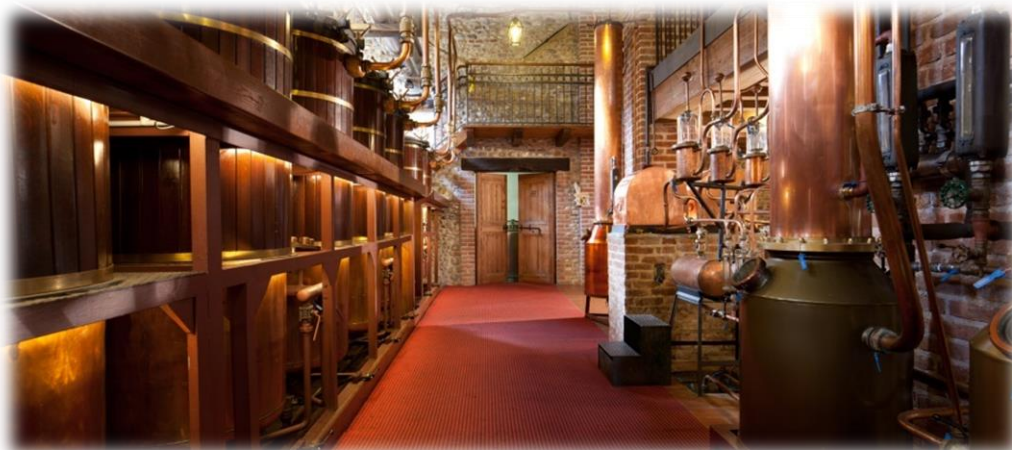
Gli alambicchi

Poli è un'azienda storica con impianti legati alla tradizione e innovativi.

1 12 Cavalieri antico alambicco completamente in rame, fra i rari ancora esistenti, composto da 12 caldaiette a vapore fluente a ciclo discontinuo, ideale per la distillazione delle vinacce da uve rosse.

Athanor impianto con due caldaie a bagnomaria di concezione, classica installato nel 2001, utilizzato per la distillazione dell'uva, della frutta e del vino.

Crisopea impianto con due caldaie a bagnomaria sottovuoto, installato nel 2009 dopo anni di ricerche. Utilizzato per la distillazione di vinacce da uve bianche, considerato il più innovativo impianto in funzione ad oggi per la produzione di Grappa.



La storia di una famiglia

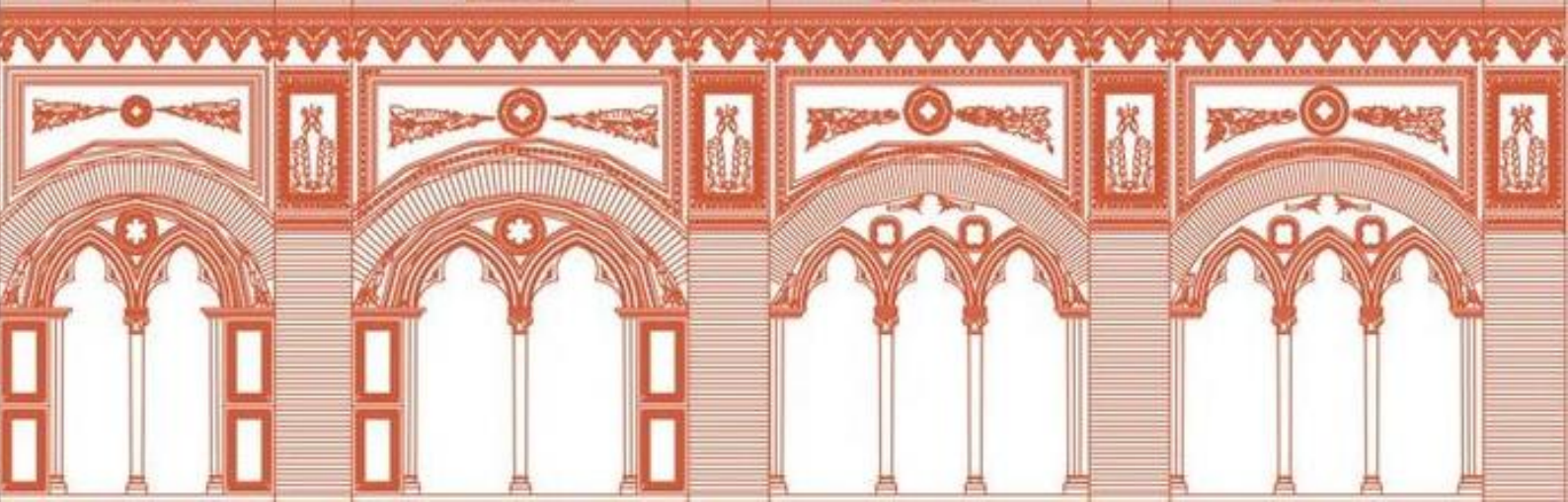
Un'azienda è costituita da edifici, macchinari, attrezzature ma soprattutto da persone che sanno dare anche alle cose un'anima.

Nel corso dei secoli i Poli sono stati pastori, cappellai, osti e infine distillatori. Sono cambiate le merci che venivano prodotte e commercializzate: formaggio, cappelli di paglia, vino, Grappa.

Tuttavia non sono mai cambiati i valori che hanno ispirato e continuano ad ispirare queste attività: il senso del dovere, il senso di responsabilità sociale, il rispetto per i propri clienti e per le cose che si producono, l'onore per il proprio casato. E se è vero infatti che la genealogia di una casata si basa sulla linea maschile, va detto tuttavia che le donne della famiglia Poli hanno sempre svolto un ruolo evolutivo di primo piano ed è probabilmente grazie a loro che gli uomini Poli hanno potuto esprimere le loro doti produttive e commerciali.

Sono questi i principi che ci ispirano ogni giorno e che legano tutte le generazioni che ci precedono.





*Alla battaglia di Curtatone risale la tradizione dei "sospesi"
(come nei famosi caffè napoletani e milanesi,
ovvero di caffè lasciati pagati a favore di avventori).*

*Il 10 dicembre di ogni anno, in occasione della Giornata
Internazionale dei Diritti dell'Uomo, viene festeggiata la
pratica del "Caffè Sospeso".*

*Anche il Caffè dell'Uszero aveva aderito alla giornata
nazionale, richiamando l'attenzione sulla buona pratica
risorgimentale del "sospeso", una piccola e concreta buona
azione quotidiana. un gesto di solidarietà che ci auguriamo si
diffonda ad altri locali cittadini.*



Dol Gin



ZuPlun Distillerie

Origine: Castelrotto (Trentino)

Gradazione: 45,0 % vol.

Caratteristiche produttive:

Da 24 erbe delle Dolomiti, Limoni del Lago di Garda e Sambuco, ha un processo di distillazione in discontinuo, doppia distillazione ed infusione in caldaiette di rame.

Profilo: Dall'aspetto chiaro, incolore, presenta un profilo aromatico di ginepro fresco, erbe di montagna e pepe macinato al momento. Al gusto sviluppa il suo aroma fruttato insieme a sottili note amare di radice di genziana; dal retrogusto aromatico, pieno e fortemente persistente. Perfetto liscio o per la miscelazione in Gin Tonic.

Yellow Gin



ZuPlun Distillerie

Origine: Castelrotto (Trentino)

Gradazione: 42,0 % vol.

Caratteristiche produttive:

Da 15 erbe delle Dolomiti, tra cui galbule e Limoni del Lago di Garda. ha un processo di distillazione in discontinuo, doppia distillazione ed a bagnomaria in caldaiette di rame.

Profilo: Dall'aspetto chiaro, trasparente, presenta un profilo aromatico decisamente agrumato con note calde mediterranee. Al gusto e retrogusto sviluppa leggere note agrumate che però non predominano, gradevolmente speziato. Perfetto per la miscelazione in Gin Tonic.

Grenoir Gin



ZuPlun Distillerie

Origine: Castelrotto (Trentino)

Gradazione: 42,0 % vol.

Caratteristiche produttive:

Da 24 erbe delle Dolomiti, tra cui melograno con semi interi, finocchio selvatico e menta. Ha un processo di distillazione in discontinuo, doppia distillazione ed a bagnomaria in caldaiette di rame.

Profilo: Dall'aspetto chiaro, trasparente, presenta un profilo aromatico speziato, tipici aromi del gin con note fruttate e aspre del melograno. Al gusto e retrogusto sviluppa un'armonia tra toni tipicamente erbosi e quelli fruttati del melograno. Perfetto per la miscelazione in Gin Tonic.

L'ispirazione

“Non è necessario essere pazzi per distillare un ottimo liquore, ma aiuta immensamente”. Già in un documento del XIV secolo troviamo menzione del Plunhof a Siusi allo Sciliar. In passato l'azienda faceva parte dei possedimenti terrieri del Castello Hauenstein ed era quindi proprietà niente meno che del poeta Oswald von Wolkenstein. Ma nemmeno la sua vivace fantasia avrebbe potuto immaginare che qui, a 1000 metri sul mare, sarebbero nati pregiati superalcolici e distillati di frutti di qualità e fama internazionale.



Florian Rabanser è un mastro distillatore che vive ai piedi delle Dolomiti. Nei suoi distillati, nel gin in particolare, ha sintetizzato tutto il suo amore per i sapori autentici; così circa 15 anni fa acquistò e restaurò il Plunhof in splendida posizione a Castelrotto e vi fondò una piccola distilleria. Con i piedi in patria e la testa nel mondo, Rabanser punta nei suoi acquaviti sulla qualità degli eccellenti prodotti della frutticoltura e della viticoltura altoatesina, sulle erbe della vicina Alpe di Siusi e su ingredienti selezionati regionali provenienti dalle regioni vicine, come come Valpolicella o dal Lago di Garda.





Dol Gin

Il Dol Gin è ottenuto dalle essenze botaniche delle Dolomiti ed è sicuramente il più rappresentativo del territorio, poiché racchiude, per così dire, l'anima di questo territorio.

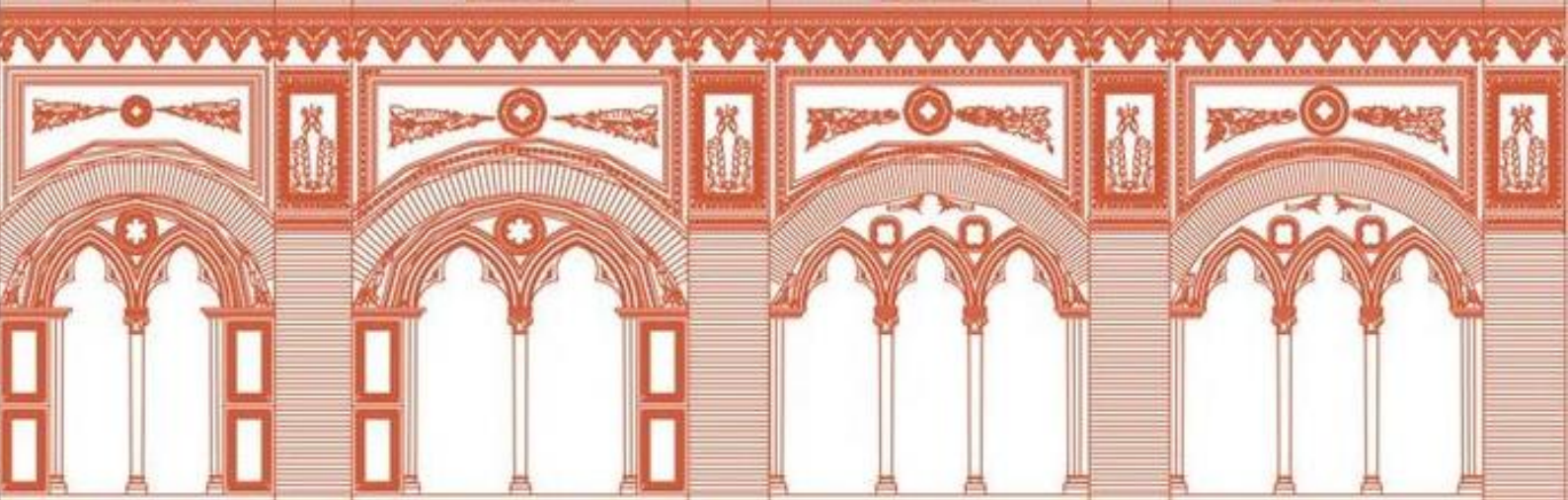
Primo Gin ad essere prodotto in Italia e primo Gin distillato nelle Dolomiti, ripercorre i sentieri delle numerose leggende di streghe che si aggirano per l'altopiano dello Sciliar. Questo distillato nasconde i segreti dell'antica erboristeria, i cui ingredienti ed erbe crescono nelle Dolomiti e nell'Alpe di Siusi – ad eccezione della scorza di limone proveniente dal lago di Garda. Oltre al ginepro e altre 24 erbe montane della Val di Siusi, vengono elaborate anche infruttescenze, fiori e radici del mitico sambuco. L'acqua utilizzata per la lavorazione è proveniente dai ghiacciai della Val Senales. Aspro, tagliente, selvatico ed estremamente delicato.

Yellow Gin

Più in linea con le tendenze del gusto odierne è invece lo Yellow Gin, il cui aroma di ginepro è arricchito dal profumo dei limoni del Lago di Garda, di cui racconta il suo spirito. Con erbe e spezie del Lago cresce un Gin estivo e moderno. La parte citrica viene dal limone della limonaia "La Garbera" del lago di Garda. La tipologia del Gin viene anche caratterizzata dai galbuli del cipresso che vengono usati parzialmente come rimedio al ginepro. Estivo, semplice, fresco.

Grenoir Gin

Grenoir è un Gin mediterraneo. La base di questo Gin è costituita da ginepro e limone accompagnato da finocchio selvatico, menta e melograno. Il Grenoir Gin ridisegna le caratteristiche di un vero Gin con note mediterranee e fruttuose. Il melograno dà al prodotto il suo nome.



*«Uno che abbia bevuto del caffè forte
non soltanto appare allo specchio più vivace,
ma anche lui vede più vivacemente la sua immagine.»*

Honoré de Balzac



Avola Rum

Antica tradizione di Sicilia

Origine: Avola (Sicilia)

Gradazione: 52,0 % vol.



Caratteristiche produttive:

Rum agricolo bianco, prodotto esclusivamente dal succo di canna da zucchero fermentata dai 4 ai 10 giorni.

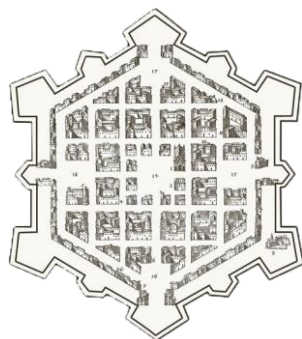
La distillazione avviene in alambicco in sistema discontinuo a bagnomaria. .

Profilo: Dall'aspetto bianco trasparente, ha un profilo aromatico complesso con spiccati sentori di erba fresca tagliata e banana.

Dal gusto pieno, morbido e intenso e persistente.

Antica tradizione di Sicilia

Corrado Bellia (per gli amici "Ron Currau") è tornato a produrre il Rum ad Avola con il sistema "agricolo", realizzando l'unica piantagione di Canna da Zucchero attualmente presente in Italia, seguendo le tecniche descritte nel 1878 dal Botanico Giuseppe Bianca.



La cannamela

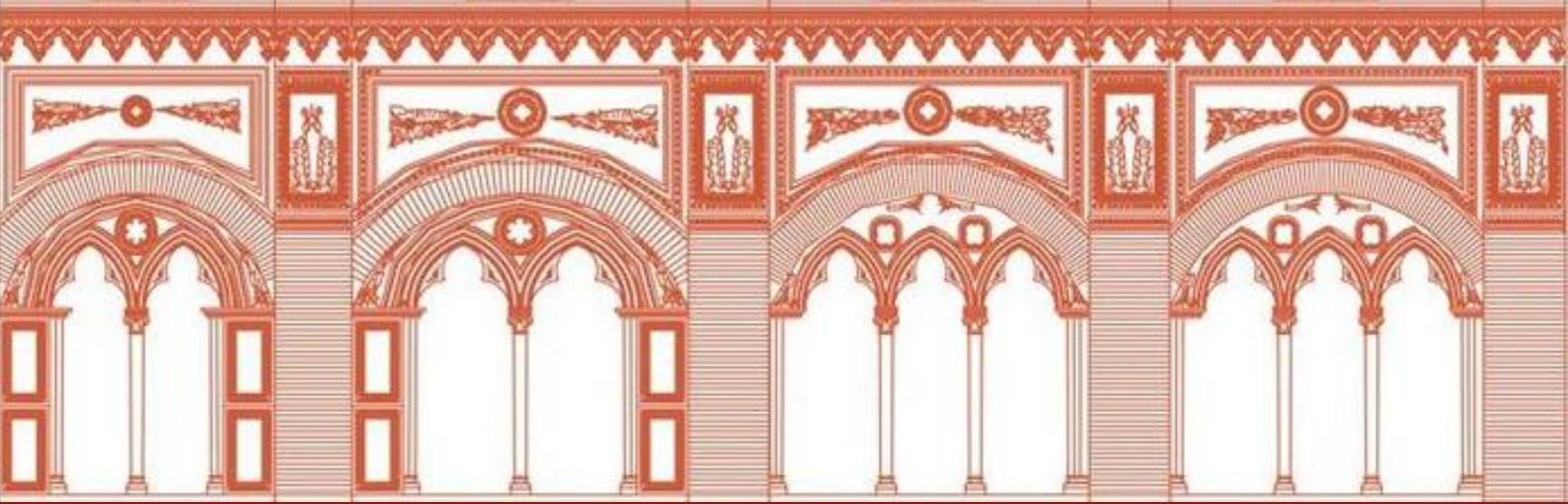
La storia della canna da zucchero (in dialetto "cannamela") è strettamente intrecciata con le vicende millenarie della Sicilia. Gli Arabi nell'800 d.C. introdussero nell'Isola la coltivazione della pianta e le tecniche di produzione dello zucchero, che rappresentò il primo sostituto del miele. Dopo la conquista dei Normanni, Federico II di Svevia potenziò la produzione dello zucchero, che divenne la più importante e redditizia attività di trasformazione di prodotti agricoli, tanto da essere definito "oro bianco". La produzione dello zucchero in tutta la Sicilia era tanto sviluppata che nella sola provincia di Palermo nel XIV secolo operavano più di 30 "trappeti" dove si spremevano le canne e si bolliva il succo che, per evaporazione, produceva lo zucchero. Le favorevoli condizioni climatiche che la Sicilia ha offerto per secoli a questa pianta e che si ritrovano in questa parte della Sicilia, dove estati calde si alternano a inverni miti, favoriscono una regolare crescita della pianta e una migliore qualità del succo da cui si produce il Rum. Il declino della produzione di zucchero siciliano iniziò nel 1600, a causa di cambiamenti climatici che, come affermano le fonti dell'epoca, ridussero notevolmente la disponibilità di risorse idriche, di cui "la pianta è voracissima". Nel giro di pochi decenni la coltivazione scomparve quindi dal resto dell'Isola, ma rimase solo ad Avola per volontà dei Marchesi Pignatelli Aragona Cortes che continuarono a produrre zucchero nel loro feudo.

La produzione

Altrettanto fondamentale è l'alambicco, di cui esistono vari modelli: a fuoco diretto, a bagnomaria o a vapore. Avola Rum è distillato con il sistema discontinuo a bagnomaria.

Avola Rum è il primo rum 100% siciliano e si distingue dagli altri poichè è 100% rum agricolo, in cui non si distilla la melassa, ma il succo di canna puro, chiamato vesou, spremuto subito dopo la raccolta e fermentato per trasformare tutta la componente zuccherina in alcol. Nei rum agricoli certificati è vietato l'uso del caramello, che ne modificherebbe sia l'aspetto che il gusto. Per questo i rum agricoli "bianchi" sono trasparenti e vengono in genere messi in commercio dopo tre mesi o poco più di riposo in botti di rovere o in acciaio inox.





In questo caffè di Pisa, nel 1820, è documentato il più antico episodio goliardico italiano, descritto da Ersilio Michel nel museo della Goliardia di Bologna:

“un certo Ricci, studente livornese, salì su un tavolino e lesse in pubblico una satira in sestine che prendeva in giro gli studenti più educati e moderati; li immaginava formare un governo monarchico, con il Re che dava loro cariche di Corte e istituiva l’Ordine cavalleresco dei Somari.

Il giorno successivo, il Ricci ebbe due ore di tempo per partire da Pisa, sospeso dall’Università”.



Vka,

la vodka biologica



Anno: 2013

Origine: Mugello (Toscana)

Gradazione: 40,0 % vol.

Caratteristiche produttive:

La pratica distillatoria è interamente certificata biologica.

E' realizzata mediante due unici elementi costituenti:

l'Acqua pura dell'Appennino Toscano e l'alcol da Grano Tenero biologico Toscano.

Profilo: All'assaggio risulta lievemente graffiante al palato, mai aggressiva, lunga nel sottrarsi al gusto con note di pepe fresco ed elicriso, richiami alla farina e al ginepro verde, sapida ed avvolgente: un prodotto di pura Toscana.

La prima Vodka Toscana

Ancora una volta da una terra di grandi tradizioni agroalimentari, nasce un prodotto che interpreta il carattere, la tradizione, l'innovazione, la forza e l'eleganza del «made in Tuscany».

Il progetto

VKA è un progetto che vede al centro proprio la Toscana, i suoi elementi costitutivi la sua terra, la sua acqua e le sue maestranze. Sono il grano biologico toscano e l'acqua dell'Appennino mugellano gli ingredienti che caratterizzano VKA, distinguendola in maniera inequivocabile come prodotto e come brand. Muove dal progetto filantropico di alcuni imprenditori locali di restituire alla terra l'essenza della fertilità con la produzione di materie prime eccelse, sottolineando la centralità dei prodotti del territorio.

Futa s.r.l. è l'azienda che dal 2013 produce VKA e che ha come impegno quello di valorizzare la filiera produttiva del grano biologico toscano ed incentivare le cooperative e gli imprenditori agricoli, favorendo così una crescente occupazione nel settore.

Il contadino e la terra sono i punti di riferimento di un progetto che parte dalla qualità delle materie prime toscane ed arriva ad una loro evoluzione, confrontandosi con il mercato internazionale.

L'identità del prodotto

La scelta dell'acronimo VKA posto in verticale sulla bottiglia è frutto di questa ideologia: se la bottiglia viene posta in orizzontale, ecco che la dicitura Vka rappresenta un sistema in cui la V e la A diventano simboli di maggiore e minore (> <) che indicano il centro (-) la terra e l'ago della bilancia (V). A rappresentare l'equilibrio perfetto tra la terra e i suoi elementi.

VKA trova la sua essenza nel cariosside: il seme del grano che viene distillato per ottenere alcool biologico seguendo un procedimento a "4 colonne" con doppio effetto in continuo sottovuoto. La filtrazione avviene attraverso carbone attivo e demetilazione. Il mix perfetto viene poi ottenuto con l'aggiunta di acqua dell'Alto Mugello, che caratterizza il prodotto in modo inequivocabile.

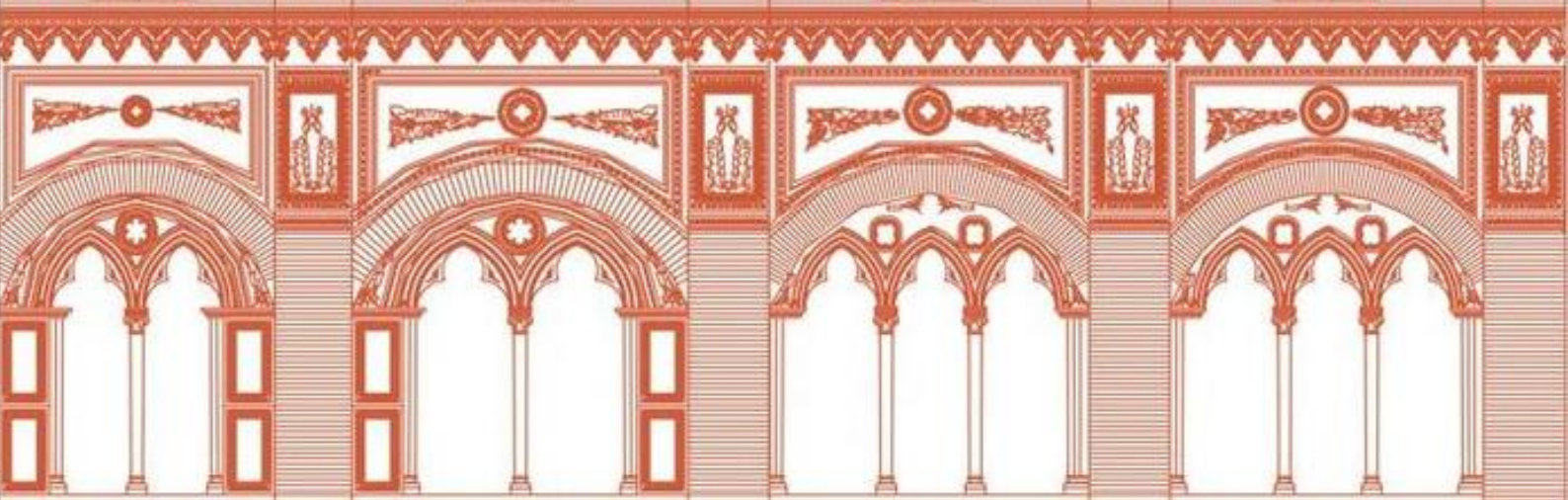
Le caratteristiche

VKA si distingue in bocca per le sue chiare note di vaniglia e mela golden, per il profumo di grano fresco ed erbe officinali unite a sentori di mandorla, che sorprende se bevuta a temperatura ambiente dove si esalta la morbidezza al palato.

La cifra bio del progetto, si esplicita nella scelta di un packaging "ecologico" realizzato con carta riciclata, grano e collanti rigorosamente ecocompatibili. Anche le bottiglie sono interamente riciclabili, incluso il tappo, anch'esso in vetro.

In breve tempo ha ricevuto consensi unanimi in vari paesi mondiali: in Russia, l'eleganza della texture è stata valutata assieme alle temibili e blasonate vodka locali riconosciute per la loro eccellenza in un confronto alla cieca che alla fine ha visto primeggiare proprio la vodka made in Tuscany.

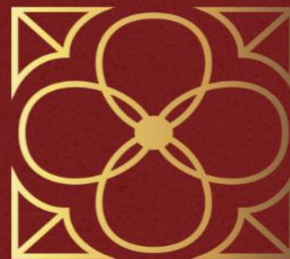
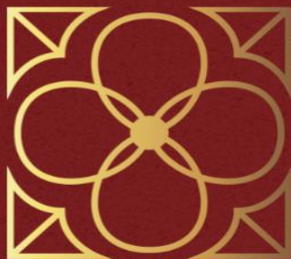




*Un monumento alla cultura,
alla storia italiana e
a quella della città di Pisa.*

*«Il Caffè dell'Ussero»,
da oltre 200 anni ...*





*A voi, Turisti Esploratori, è dedicato questo libro
affinché possiate viaggiare nella storia
attraverso il gusto delle eccellenze italiane
raccolte al «Caffè dell'Uszero».*

*Ciascun prodotto,
unico rappresentante nel locale della propria categoria,
è stato scelto per condurvi
nella memoria dei saperi e dei sapori più antichi
ed alla scoperta di nuove sensorialità.*



*Ideato da: Emiliano Ipsaro Passione
A cura di: Stephanie Cossu*