



Nonino, un cocktail per l'Amazzonia

—di **Giambattista Marchetto** | 28 aprile 2018

Nonino lancia un nuovo cocktail votato a sostenere la battaglia per la protezione dell'Amazzonia. L'azienda di Percoto ha infatti presentato al Vinitaly il NoninoTonic Amazzonico, che negli stessi giorni ha animato anche i banchi dei mixologist presenti al Salone del Mobile di Milano.

La ricetta è composta da pochi ingredienti: 3,5 cl Grappa Nonino 43°, 1,5 cl Cordiale Amazzonico homemade by P(OUR) team, 12,5 cl acqua Tonica, limone e ghiaccio.

Un premio per la Onlus dei bartender

Firmato dal P(OUR) team - composto dai bartender Alex Kratena, Ryan Chetiyawardana, Jim Meehan, Simone Caporale, Monica Berg, Joerg Meyer e Xavier Padovani - il cocktail rappresenta l'impegno della distilleria friulana a sostegno del #pourproject per supportare le comunità indigene Bora della foresta pluviale amazzonica, le quali da secoli producono una salsa fermentata fatta di manioca amara chiamata Ajè Negro. In collaborazione con l'università di Lima, la onlus di mixologist è impegnata nel sostegno dei Bora per le politiche abitative e per lo sviluppo di un'economia capace di autosostenersi.

“Il gruppo P(OUR) è impegnato nella formazione e informazione a livello mondiale sulle evoluzioni della mixologia e sulla qualità degli ingredienti - evidenzia Antonella Nonino - Abbiamo però scelto di assegnare loro il Premio Nonino Risit d'Aur - Barbatella d'oro 2018 perché il loro sforzo in Amazzonia ci ricordava le origini stesse del premio, quando Benito e Gianola avviarono una battaglia per salvare i vitigni autoctoni. Sostenere le produzioni locali all'origine e trasmettere conoscenza ci è sembrato uno scopo meritevole”.

La relazione con il team di bartender è stata dunque lo spunto per il Cordiale Amazzonico home made, uno dei prodotti presentati al Vinitaly e una delle componenti della strategia di sviluppo di Nonino sul fronte cocktail. “Ormai dal 2008 siamo impegnati nella promozione della grappa come ingrediente per la mixologia - chiosa Antonella Nonino - E i professionisti che la conoscono riescono davvero a valorizzarne le qualità uniche, armonizzandola nel mix e adattandola ad un gusto internazionale. È un mondo di consumatori sempre attenta all'origine dei distillati e la nostra storia di altissima qualità è una garanzia”.