Nasce Ballor 100, il brand si amplia e accoglie l’amaro dei ‘cinque mondi’

20231006130526ballor100ambientata4-10d81060

C’è un pizzico di emozione che traspare nella voce di **Elvio Bonollo** nel presentare l’amaro Ballor 100. Perché raggiungere l’obiettivo non è stato semplice, come lui stesso ha spiegato a Mixerplanet in occasione della presentazione del nuovo prodotto in questione per il quale ci sono voluti oltre tre anni di studi e ricerche.

Sforzi e sacrifici che motivano la soddisfazione dell’imprenditore padovano nel giungere alla realizzazione finale di un liquore speciale, composto da **oltre 100 botaniche provenienti da cinque diversi continenti** e che d’ ulteriore linfa a un marchio che, da oltre un anno, l’imprenditore con grande volontà e investimenti economici sta rilanciando sul mercato.

Di fatto Ballor rappresenta la riesumazione di una storia affascinante legata a una realtà pluricentenaria come il numero di erbe, spezie e radici usate per dare sostanza e vita a **Ballor 100**. Botaniche macerate in alcuni casi separatamente, in altri per affinità sensoriale, per poi essere collegialmente infuse. Una lunga lista di profumi ed essenze, delle quali si annovera menta, mirra, pepe garofanato e di Cubebe, fieno greco e assenzio.

Facendo dunque un breve accenno storico, la Freund, Ballor & C.IA fu fondata a Torino nel 1856 da Paul Ballor, Henry Freund ed Emilie Roussette. La famiglia Bonollo ha acquisito il marchio circa una decina di anni fa, rilanciandolo nel 2022 sul mercato con un gin e un vermouth.

E ora, appunto, si aggiunge l’amaro, la cui base deriva dalla **ricetta originale della Ballor, ricavata da una rara bottiglia originale che lo stesso Elvio Bonollo è riuscito a comprare da un collezionista italiano che la conservava da decenni**. A quel punto sono iniziati i lavori per dare al prodotto maggiore morbidezza e versatilità.

"*Abbiamo mantenuto l’autenticità del liquore, aggiungendo spessore e ampiezza aromatica, il tutto mantenendoci sempre sul filo dell’equilibrio dei sapori* – spiega Bonollo –. *Un lavoro che ci ha molto impegnato ma che ci ha dato enorme soddisfazione. Il risultato finale ci permette di proporre questo amaro sia in purezza che in miscelazione e, a tale proposito, abbiamo appena nominato un* ***bartender ambassador, Mauro Suman****, a cui è stato delegato il compito di promuovere il prodotto e creare ricette di cocktail. Inizieremo a partire dal 2024 a organizzare masterclass presso alcuni cocktail bar italiani e, per fare conoscere e spiegare l’amaro a una vasta platea di addetti ai lavori, parteciperemo ad alcune manifestazioni di settore, tra le quali il prossimo Bar Show di Roma*".