Bonollo: un’armonia di sapori con l’amaro, il gin e il vermouth di Ballor

20240524094753ballor-8327-a-de7df481

Continua il rilancio da parte della famiglia Bonollo di **Gin di Emilie, del Vermouth di Paul e dell’Amaro di Henry**, i tre prodotti dell'azienda torinese Freund Ballor & C. fondata nel 1856 (i tre distillati prendono dai tre amici Paul Ballor, Henry Freund ed Emilie Roussetteche) e **rilevata dal brand veneto nel 2022**.

«*Il 2023 si è chiuso con una crescita importante e, nonostante la situazione generale di incertezza sul mercato, anche per il 2024 vediamo grande progresso*», dichiara Elvio Bonollo, rappresentante della quarta generazione di Distillerie Bonollo, a *Mixerplanet*. «*In questa fase **il protagonista è il Gin di Emilie** perché le sue caratteristiche lo rendono flessibile negli utilizzi. Le note amaricanti del ginepro, insieme alle botaniche naturali e alle note balsamiche, creano quell’equilibrio che permette al bartender di combinare il distillato con altri elementi a seconda di quello che si vuole ottenere*».

Anche Ballor 100, l’ultimo arrivato nell’azienda, continua a dare soddisfazione, adatto anche come bitter. «*L’**Esotico Italiano è una bomba di intensità**.* - continua Bonollo - *Con le sue 100 botaniche dai cinque continenti presenta note aromatiche, note balsamiche, spezie come cannella, curcuma, mirra, che si uniscono alle note amaricanti dell’amaro italiano con china, rabarbaro e assenzio. Ballor 100 funziona anche come bitter e noi stiamo puntando su questo utilizzo per rimanere al passo con la tendenza della mixology che sta vedendo **l’aperitivo come segmento trainante***».

LE MASTERCLASS E GLI AGENTI

Per l’azienda è importante far conoscere i prodotti ed il modo migliore è attraverso le **masterclass**, sempre condotte con competenza, infatti Bonollo spiega: «È *centrale far capire il prodotto, farlo assaggiare e, soprattutto, farlo vedere funzionare nei cocktails. Per far capire le peculiarità del gin, dell’amaro e del vermouth, ci affidiamo al nostro **Brand Ambassador, Mauro Suman**, Miglior*

bartender d'Italia ai campionati italiani Aibes 2023, che mostra il loro utilizzo singolo oppure combinato, come ha fatto in una degustazione al Roma Bar Show. - aggiunge il rappresentante dell' azienda *- Ad esempio, sul Ballor Negroni vediamo combinati insieme tutti e tre i prodotti*».

Non solo quello delle masterclass, ma anche il ruolo degli agenti è fondamentale. «*Per quanto riguarda la distribuzione, siamo sempre in evoluzione.* ***Abbiamo 120 agenti che operano sul mercato italiano con un buon livello di capillarità,*** *individuando i locali che hanno il maggior potenziale e che possono credere nei prodotti e nelle loro caratteristiche*», conclude Bonollo.