# Un compleanno davvero speciale per Kranebet

20240808172015kranebetindex-0ee9993c

Nella magica cornice dell'Altopiano di Asiago la distilleria vicentina **Rossi d'Asiago** ha festeggiato di recente **i 100 anni di Kranebet**, il gin, oggi esportato in tutto il mondo, nato nel lontano 1924. Una storia puntualmente raccontata nel volume **"Kranebet, il Gin del secolo"** curato da Valerio Bigano, pubblicitario ed esperto di monografie aziendali, e dagli autori Giuseppe Maghenzani e Fulvio Piccinino.

Un lavoro di ricerca encomiabile che ci restituisce la fotografia dei nostri ultimi cento anni, **un secolo di trasformazioni, innovazioni e momenti significativi** che hanno plasmato l'Italia, Asiago e lo storico brand.

## UN VOLUME PER CELEBRARE UN COMPLEANNO SPECIALE

Ricco di documenti storici e manifesti pubblicitari d'epoca il libro ci svela così che durante il primo conflitto mondiale, i fratelli Rossi avevano aperto una succursale della distilleria a Piove di Sacco, nel Padovano. *«Il ritorno ad Asiago, nel 1924, segnò un momento importante per l'azienda: infatti, il 13 novembre di quell'anno la Regia Prefettura di Vicenza inviò al sindaco della cittadina una lettera con oggetto la domanda di trascrizione del marchio di fabbrica della ditta. Essi portarono con sé **una nuova ricetta sperimentata nei mesi precedenti**; un liquore a base di distillato di ginepro, a cui avevano dato un nome evocativo: Kranebet (da Kranebittper), termine usato dai Cimbri, popolazione di origine germanica che popolava l'Altopiano, per definire le bacche di ginepro».*

E ancora: *«Negli anni Cinquanta i villeggianti avevano ripreso a tornare ad Asiago. Era un pubblico a cui la Fratelli Rossi prestava molta attenzione patrocinando eventi di grande richiamo come le serate danzanti e le competizioni legate agli sport invernali. Intanto la distilleria si apprestava a un cambio di proprietà. Nel 1962 subentrò **Silvano Zanin**, appartenente a una famiglia di distillatori di Zugliano, nel Vicentino. **Credendo fortemente nelle potenzialità del Kranebet ne ritoccò la formulazione**, adeguandola alle tendenze del tempo».*

## LA BOTTIGLIA "CENTENARIO" IN EDIZIONE LIMITATA

L'ingresso della famiglia Dal Toso risale invece al 1992. *«Con questo libro* - hanno dichiarato **Patrizia e Nicola Dal Toso** - *celebriamo il primo secolo di vita del Kranebet, un momento di festa per la Rossi d'Asiago e per tutti coloro che hanno contribuito al suo successo. Guerre, crisi e rivoluzioni:* ***Kranebet ha visto il mondo cambiare rimanendo fedele a se stesso****. È solo grazie a un impegno costante, fatto di cura, passione e rispetto per le nostre radici, che siamo riusciti a raggiungere questo traguardo».*

Così in occasione dell'anniversario la famiglia Dal Toso ha presentato anche la nuova bottiglia in edizione limitata **"Centenario"**, un restyling innovativo che simboleggia l'evoluzione di Kranebet e celebra un secolo di storia con un tocco di modernità.

## LA COCKTAIL COMPETITION

A omaggiare degnamente i cento anni di Kranebet ci hanno pensato infine i **quattro bartender finalisti per l'**Akademy 20/20 Cocktail Competition by Rossi d'Asiago, una sfida all'insegna del bere responsabile con i brand  Volare Liqueurs for Cocktails, Antica Sambuca e Kranebet Botanic. Questi i nomi dei finalisti: **Giuseppe Bilotti**, di Kong Experience a Salerno, con il cocktail "Il Luffiano" a base di Kranebet Botanic Gin e Volare Elderflower; **Juan Cruz Garcia** di Botanico, a Bergamo, con il cocktail "Red Clover"; **Davide Nasti** di Caffè Concerto Paszkowski, a Firenze, con il cocktail "Signor Rossi" a base di Kranebet Botanic Gin e Volare Elderflower; **Riccardo Pastorello** di Archivio 62 a Monselice, con il cocktail "Un ricordo dell'infanzia" a base di Volare Amaretto. Una sfida che ha visto *Mixer* in prima fila tra i giurati accanto a **Giorgio Fadda** presidente I.B.A., **Danilo Bellucci** ideatore dei più attesi premi e riconoscimenti nel mondo del beverage italiano e **Michele di Carlo** consulente, formatore e presidente del Classic Cocktail Club.

**A conquistare il palato dei giudici è stato Davide Nasti** con il suo cocktail "Signor Rossi" che parteciperà a settembre alla Global Final, in cui si sfideranno 7 campioni provenienti da 7 diverse nazioni.

*«Signor Rossi, è un drink ispirato al passato* - ha dichiarato **Davide Nasti** - *in un'epoca dove la Rossi d'Asiago pubblicizzava Kranebet attraverso dei manifesti affascinanti e che tutt' ora suscitano curiosità. È proprio da qui che comincia la mia idea di voler* ***rivisitare in chiave moderna un grande classico di quei tempi. Il Negroni.*** *Questo drink incontra un equilibrio di profumi e di sapori dei prodotti Rossi d'Asiago. Il protagonista è Kranebet, una vera e propria icona della famiglia, che*

*conferisce al drink il profumo di ginepro ed erbe aromatiche, accompagnato dalla dolcezza del liquore Volare ai fiori di sambuco. Ma certi ricordi hanno bisogno di un sigillo, proprio per questo ho marchiato il mio drink con della "cera lacca" ricreata con del burro di cacao all' arancia. In questo modo, "Signor Rossi" porterà per sempre il ricordo che si tramanda dei suoi liquori».*

**SIGNOR ROSSI di DAVIDE NASTI**, Caffè concerto Paszkowski, Firenze

***Ingredienti:***
30 ml Kranebet Botanic Gin
25 ml Volare Elderflower
35 ml bitter bianco homemade alle erbe di campo
ghiaccio immerso nel burro di cacao aromatizzato all'arancia

***Tecnica:***
Stir & strain

**IL LUFFIANO di GIUSEPPE BILOTTI**, KongExperience, Salerno

***Ingredienti:***
30 ml Kranebet Botanic Gin
15 ml Volare Elderflower
20ml  cordiale Luffiano Homemade
top  soda agrumata

***Tecnica:***
Build

***Garnish:***
Zucchero filato alla fragola

**UN RICORDO DALL'INFANZIA di RICCARDO  PASTORELLO**, Archivio 62, Monselice

***Ingredienti:***
37 ml di rhum scuro
30 ml Amaretto Volare
3 ml alcolato di amarene homemade

1/2 succo di limone

***Tecnica:***

Stir & strain

***Garnish:***

Buccia d'arancia

**RED CLUB di JUAN CRUZ GARCIA**, Botanico Bergamo, Bergamo

***Ingredienti:***

45 ml Kranebet  Botanic Gin

15 ml Vermouth Extra Dry

15 ml succo di Limone fresco

120 ml Lattofermentato di lamponi

***Tecnica:***

Build

***Garnish:***

Cracker di lampone