Zenzero, energia d'oriente

immagine-15-7025ac41

Rossi&Rossi, azienda veneta nota per l’accurata ricerca di prodotti innovativi e di alta qualità, presenta sul mercato italiano il liquore francese allo zenzero Domaine de Canton. Un prodotto originale che, nella sua elegante bottiglia in vetro satinato (che evoca il bambù e le lanterne orientali), vanta un ciclo produttivo realizzato interamente a mano e l’assenza totale di coloranti e conservanti. Per produrlo viene raccolta e sbucciata a mano la migliore selezione di zenzero vietnamita, fatto macerare con una miscela di erbe e spezie (semi di vaniglia tahitiana, miele di fiori d’arancio provenzale e ginseng tunisino) e assemblato poi sapientemente con acquavite, Cognac Vsop e XO.

Dopo una prima fase di produzione nella Cina meridionale vicino a Macao dal 1992 al 1997, con gradazione alcolica del 20 per cento e una buona popolarità nella alta cucina fusion asiatica negli Stati Uniti, è stato rilanciato sul mercato con una nuova ricetta nel 2007, e prodotto a Jarnac, Francia, con un grado alcolico del 28 per cento.

Con questa nuova ricetta ha ottenuto immediatamente i dovuti riconoscimenti: due medaglie d’oro al “San Francisco World Spirits Competition del 2008, e il Best of Show al Concorso Beverage mondiale 2007-2008.

Per approfondire le caratteristiche tecniche e sensoriali del liquore Rossi ha chiesto il contributo del bartender internazionale Oscar Quagliarini, che - dopo essersi soffermato a elencare le numerosissime proprietà dello zenzero (stimolanti, afrodisiache, energizzanti, digestive)- ha poi presentato alcuni cocktail, caldi e freddi, per dimostrare la notevole versatilità ma anche la complessità di questo liquore.