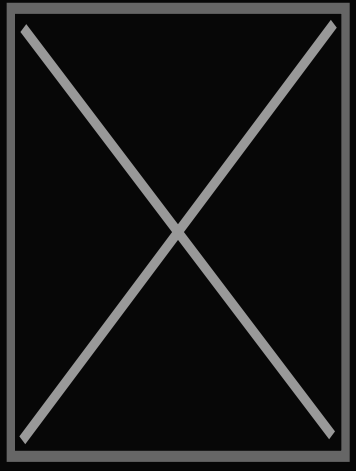
Gin al gusto di riso robbiese, l'idea vincente di Maurizio Bertaia

img-6742-0da8a624

Prendi il titolare di un bar-ristorante, il Bixtrò di Robbio, e la sua passione per il gin. Mettici quel sano pizzico d'inventiva. Ed ecco che ogni stereotipo sul gin, ritenuto a queste latitudini un prodotto più che altro "degli inglesi", diventa un distillato tutto lomellino. Gin al gusto di riso. È questa l'idea professionale che Maurizio Bertaia, insieme alla barlady del suo locale Giulia Paglini, sta facendo diventare realtà.

Le prime bottiglie, da assaggio, sono pronte. Ed entro metà novembre inizierà la commercializzazione. «Abbiamo già tante richieste» spiega Maurizio Bertaia. «Da qualche anno il gin è diventata la mia passione - spiega il titolare del locale di viale Gramsci a Robbio, che da una vita lavora in questo settore -. Ad oggi abbiamo in carta ben 50 gin diversi da tutto il mondo che misceliamo con 6 toniche e ne arricchiamo i profumi con spezie, botaniche e bitter selezionati creando così dei gin tonic tra i più elaborati della nostra zona. Una richiesta sempre più alta da parte della clientela mi ha indotto a pensare, perché non creare un gin tutto nostro? Un gin robbiese, quindi con il riso». E così Maurizio Bertaia ha coinvolto nel suo progetto la bar lady del locale, Giulia Paglini. «Anche lei ha la stessa passione per questo distillato - aggiunge l'imprenditore.

Così abbiamo fatto corsi, degustazioni e ci siamo arricchiti professionalmente con libri che raccontano e insegnano tutto sul gin. Un anno fa, dopo aver conosciuto un piccolo produttore del lago di Como ed esserci appassionati alla sua storia, io e Giulia abbiamo deciso di provarci ed in modo molto casereccio abbiamo partorito il nostro primo gin: inutile dire che non era un gran che ma i sogni che avevamo, non potevano morire li al primo tentativo, così ne sono seguiti altri con risultati che non ci davano soddisfazione».

Ma come si è arrivata al gin al gusto di riso? «Dopo un anno di tentavi, abbiamo conosciuto in modi quasi causale un distillatore varesino: per noi si è aperto un nuovo mondo - risponde Bertaia -. Abbiamo perfezionato la nostra formula botanica aggiungendo un componente che rende il nostro gin unico: il riso "Aroma" della Riso Gallo, una delle principali riseria d'Italia e d'Europa che ha sede e produzione proprio a Robbio».

Le prime prove sono andate a buon fine, il nuovo distillato è pronto. «Abbiamo deciso di chiamarlo RiXo Gin, la X maiuscola è la stessa che c'è all'interno del nome del mio locale di Robbio, il Bixtro - evidenzia Bertaia -. Questo nuovo gin tutto lomellino è un london dry gin con 12 botaniche tra cui ginepro, cardamomo, coriandolo, liquirizia, scorza di limone a cui si aggiunge quella del riso "Aroma", che cresce proprio in queste zone ed anche una percentuale di riso "Gioiello", coltivato proprio alle porte di Robbio e conosciuto per il suo colore nero».

Le degustazioni del gin sono già aperte al Bixtro di Robbio, ma Bertaia con le sue collaboratrici Giulia Paglini e Giulia Taffelli non vuole fermarsi nella creazione di gin. «Stiamo lavorando anche per realizzare il gin con solo il riso nero "Gioiello", che è stato brevettato nei campi intorno all'oasi naturale di Valpometto - aggiunge l'inventore del gin al riso. Questo tipo di gin sarà una rivoluzione, tutti siamo abituati a vedere il gin come un distillato trasparente. Non come un alcoolico colorato di nero grazie al riso più robbiese che c'è».