MaGiKa li ki d?, il botanical cordial analcolico del Friuli Venezia Giulia

20250213145949mgk-botanicalcordial-2-0ab25e61

Frutta, fiori, foglie di erbe aromatiche, infusi ed estratti. Sono questi gli unici ingredienti **MaGiKa li ki d ?, la nuova linea di botanical cordial,** creata tra le Alpi del Friuli Venezia Giulia da **da Silvia Centanni, Luigi Faleschini e Gegam Kazaris,** rispettivamente un produttore di bevande alcoliche ed analcoliche, un trasformatore di frutta, erbe ed ortaggi ed un bartender. Il cordial è completamente naturale, senza elementi artificiali e a basso contenuto di zuccheri.

«*Il nostro prodotto contiene solamente* ***frutta****,* ***fiori*** *e* ***foglie di erbe aromatiche infusi ed estratti*** *per concentrare tutto il profumo, il sapore e l'essenza della natura in una bottiglia* - dichiara in una nota stampa **Silvia Centanni**, co-fondatrice di MaGiKa Srl -. ***Abbiamo tolto tutto ciò che è artificiale, come aromi, coloranti, conservanti o concentrati,*** *per ottenere un botanical cordial naturale, a basso contenuto di zuccheri e totalmente analcolico. Una scelta che risponde alle nuove esigenze del mondo della ristorazione e della mixology, oltre che al gusto di una clientela sempre più orientata verso prodotti autentici, naturali ed analcolici».*

Il processo produttivo per creare il cordial è a km 0 e la sua natura vegetale è incarnata nel significato del suo nome. Infatti, **Li** rappresenta abbondanza, consapevolezza e territorialità, ad indicare la composizione generosa di ingredienti integri e non trattati come erbe, fiori e frutta, raccolti ed infusi. **Ki** significa energia, vita e terra, ad evocare l'importanza di ascoltare i cicli naturali, le fasi lunari e il ritmo delle stagioni per scegliere i giorni ideali di infusione. **D?,** termine giapponese che significa "La Via", simboleggia equilibrio ed armonia, sintetizzando la profonda conoscenza degli ingredienti per creare un'esperienza gustativa unica.

«***Il nostro processo artigianale, a km0****, ci permette di controllare ogni fase dell'estrazione e dell'infusione della materia prima, garantendo uno standard qualitativo e gustativo* - continua **Luigi Faleschini, co-founder di MaGiKa Srl,** *- Ogni ingrediente del nostro* botanical cordial *è 100%*

naturale ed organico, totalmente vegetale».

I primi tre botanical cordial firmati MaGiKa sono **Elderflower Botanical Cordial** (a base di fiori di sambuco)**, Basil Botanical Cordial** (a base di foglie di basilico) **e Pomegranate Botanical Cordial** (a base di frutti di melograno). «*Oggi, il mondo mixology internazionale ha bisogno di prodotti di alta qualità, che si distinguono non solo per il loro aroma o gusto, ma anche per il modo in cui vengono realizzati. Il nostro obiettivo è quello di ridurre al minimo l'intervento umano, lasciando che la natura si esprima in tutta la sua purezza di colori, sapori e profumi. MaGiKa li ki d? è un botanical cordial che può essere consumato in qualunque modo, dalla bevanda rinfrescante e dissetante a un ingrediente per cocktail e mix alcolici ed analcolici»,* conclude Gegam Kazaris, co-fondatore di MaGiKa e bartender.

MaGiKa li ki d? sarà presentato in Italia a **Beer & Food Attraction**, in programma dal 16 al 18 febbraio 2025 a Rimini, presso il **padiglione C2, stand 045, dove Gegam Kazaris proporrà alcune delle sue creazioni a base del cordial.**