



AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA



CHI SIAMO SERVIZI OFFERTI COLLABORATORI LOCAL TOURISM. ITCIBO & BEVANDE > AGRICOLTURA TURISMO > ISTITUZIONI TECNOLOGIE
APPROFONDIMENTI >

BEVANDE

[Home](#) > Mazzalù Alcohol Free Sparkling, spumeggiante e analcolico



Mazzalù Alcohol Free Sparkling, spumeggiante e analcolico

01/19/2024 09:30 [Redazione Agenfood](#) [BEVANDE, NL](#)

Tempo lettura: 3 minuti

(Agen Food) – None (TO), 19 gen. – Sarà **Domori del Polo del Gusto**, già distributore affermato di eccellenze dal mondo Food&Beverage, a distribuire **Mazzalù**, la bevanda spumeggiante denominata **Alcohol Free Sparkling**.

Il progetto "**Mazzalù**", **alcohol free sparkling, spumeggiante e analcolico** è stato presentato ieri alla forza vendite di Domori. Una **bevanda innovativa, creata da una sapiente combinazione di aceto di vino naturalmente invecchiato e mosto da uve bianche**.

Dal 20 gennaio di quest'anno, Domori curerà in esclusiva la distribuzione in tutta Italia, mentre si comincia a guardare già all'estero, dove il mercato alcohol-free è una realtà ormai consolidata e dalla forte capacità di attrazione, soprattutto tra le generazioni più giovani.

Bollicine vivaci che completano un corredo aromatico complesso grazie al mosto d'uva e all'inedita presenza di aceti naturali invecchiati. Il prodotto si inserisce in un mercato decisamente in crescita rispetto alle nuove esigenze salutistiche, ma non trascurando l'aspetto sensoriale, unico e inimitabile.

Alle spalle di questo prodotto, al suo debutto sul mercato dopo una ricerca di quasi tre anni, c'è un Team di competenze diverse, riunite nella nuova società **Poska 1820**. Il nome, **Poska**, richiama l'antica bevanda dell'età romana, **Posca, a base di aceto e perfezionata da miscele di erbe aromatiche e spezie**. Ne fanno parte: **Ela Kristancic**, Presidente di Poska, laurea e master in marketing ed esperienza sul campo nell'azienda di famiglia; **Rossana Bettini**, giornalista, esperta di analisi sensoriale, responsabile delle relazioni esterne e comunicazione, **Lan Kristancic**, vignaiolo e **Francesco Razzetti**, capo progetto, esperto del mondo delle produzioni agroalimentari, Cacciatore di Aceto.

Il Progetto

Mazzalù nasce per incontrare una nuova sensibilità contemporanea, che si sta affermando ovunque nel mondo, e in maniera trasversale,

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



sia dal punto di vista delle geografie e che delle generazioni. Mazzalù dunque è dedicato a **tutti coloro che scelgono di non consumare alcol** o che non possono consumare alcol, per i motivi più svariati, offrendo un prodotto fresco, gradevole, raffinato e spumeggiante, e rigorosamente senza alcol. Un bere vivace, grazie alla sua ricca e finissima spuma. Una sorbevolezza appagante, grazie alla perfetta alchimia fra morbidezza e acidità; un blend irripetibile, grazie alla ricetta segreta, in equilibrio fra l'antica bibita romana a base di aceto, e l'inserimento dello sfrontato "sparkling" contemporaneo.

Ingredienti e caratteristiche sensoriali

Un prodotto da scoprire e gustare, dalla preziosa e naturale complessità aromatica. Il bouquet in **Mazzalù** è completamente naturale e deriva da una sapiente miscelazione fra **l'aceto di vini naturalmente invecchiati e il mosto d'uva**.

In termini gusto-olfattivi Mazzalù si esprime con una nota gustativa gentilmente acida, un tocco di fruttato accarezzato da un complemento naturalmente morbido, percepibile nella dolcezza del mosto d'uva. A completamento della bevanda, ecco un tratto brillante di anidride carbonica (CO2) utile sia quale conservante naturale, sia come elemento di gioia, grazie alla spuma vibrante e maliziosa che affiora, rallegrando gli animi e talvolta testimoniando i momenti importanti della vita.

Insieme al prezioso mosto d'uva, l'aceto di vino naturale invecchiato è elemento imprescindibile nella ricetta segreta di Mazzalù. Ma cosa si intende per **"Aceto Naturale"**? In determinate condizioni di temperatura e di ossigenazione, un vino può venire attaccato da batteri che trasformano l'alcol, appunto, in aceto. Perché questo processo avvenga spontaneamente, senza aggiunta di batteri selezionati reperibili comunemente sul mercato, e senza inserimento di altri aceti già formati, occorrono periodi molto, molto lunghi.

Visualizzato da: 5

[alcohol free sparkling](#)

[bevande analcoliche](#)

[bevande senza alcol](#)

[Domori](#)

[Mazzalù](#)

[Primo Piano](#)



Promuovere un nuovo modello di sviluppo basato sulla Coesione territoriale.



Share This



Redazione Agenfood



Agen Food è la nuova agenzia di stampa, formata da professionisti nel campo dell'informazione e della comunicazione, incentrata esclusivamente su temi relativi al food, all'industria agroalimentare e al suo indotto, all'enogastronomia e al connesso mondo del turismo.

Articoli correlati



[Sanpellegrino lancia in USA le bibite "Zero Zuccheri Aggiunti"](#)

(Agen Food) - Roma, 18 gen. - Sanpellegrino ha lanciato una nuova linea di bevande...



[Himbrimi Gin all'anteprima di Povere Creature!](#)

(Agen Food) - Roma, 18 gen. - Himbrimi Gin - il gin dalle origini islandesi...



[E' nata ufficialmente PIWI Italia](#)

(Agen Food) - Trento, 17 gen. - PIWI Italia diventa ufficialmente un'associazione, parte la rivoluzione...

DALLE ISTITUZIONI

ALTO ADIGE



Leggi / Abbonati
Alto Adige



venerdì, 19 gennaio 2024



Comuni: Bolzano Merano Laives Bressanone Altre località ■

Salute e Benessere Viaggiare Scienza e Tecnica Ambiente ed Energia Terra e Gusto Qui Europa Immobiliare

Le ultime ●



18:05

**Borsa: Milano debole, in luce
Mps e Bps**

18:01

**Re Carlo III si sposta a
Sandringha... dell'operazione**



Home page > Terra e Gusto > Frizzante ma analcolico, un mix tra...

Frizzante ma analcolico, un mix tra aceto e mosto per Mazzalu

19 gennaio 2024



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



TERRA-E-GUSTO

**In Usa vola la Valpolicella ed
incalza il Borgogna**



TERRA-E-GUSTO

**Cina: Vino Italiano trend di cultura
tra i giovani cinesi**



TERRA-E-GUSTO

**Veneto meta turistica per svizzeri
in cerca di qualita'**

Altre notizie

**Festival pizza sostiene
l'Associazione contro il
cancro**

**Apri Sigep, 1200 i
brand espositori**

**Frizzante ma
analcolico, un mix tra
aceto e mosto per
Mazzalu**

**Frizzante ma
analcolico, un mix tra
aceto e mosto per
Mazzalu**

**Dal Masaf aiuti per 76
milioni di euro a
ristoranti, pasticcerie e
gelaterie**

**Continua il trend
positivo dell'export dei
formaggi con un
fatturato da 4,1 miliardi**

**Continua il trend
positivo dell'export dei
formaggi con un
fatturato da 4,1 miliardi**

**Da Masaf aiuti per 76
milioni di euro a
ristoranti, pasticcerie e
gelaterie**

**Dall'Enea il pomodoro
nano per i viaggi sulla
Luna e Marte**

**Fipe, il gelato
artigianale vale 5
miliardi di euro in Italia**

2 3 4 5 ... 10 >

Attualità

MILANO

Omicidio di Giulia Tramontano, al via il processo. Impagnatiello in lacrime: «Chiedo scusa, non vivo più»



L'OPERAZIONE

Quasi 6 quintali di hashish in un box, due arresti nel Milanese



S.I.E. S.p.A.
Società Iniziative Editoriali
Via Missioni Africane n. 17
38121 Trento
P.I. 01568000226

Redazione
Scriveteci
Rss/xml
Pubblicità
Privacy Policy
Cookie Policy
Comunicati stampa

Social media





ALTO ADIGE



Leggi / Abbonati
Alto Adige



venerdì, 19 gennaio 2024



Comuni: Bolzano Merano Laives Bressanone Altre località

Salute e Benessere Viaggiare Scienza e Tecnica Ambiente ed Energia Terra e Gusto Qui Europa Immobiliare

Le ultime



18:09

Hit parade, subito in vetta i Club Dogo, terzo Antonacci

18:09

Lo spread Btp-Bund chiude in calo a 153,5 punti



Home page > Terra e Gusto > Frizzante ma analcolico, un mix tra...

Frizzante ma analcolico, un mix tra aceto e mosto per Mazzalù

19 gennaio 2024



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

<p>(ANSA) - TRIESTE, 19 GEN - Una bevanda innovativa creata da una combinazione di aceto di vino naturalmente invecchiato e mosto da uve bianche: è Mazzalù, una bevanda spumeggiante alcohol free sparkling, che da domani sarà distribuita in Italia in esclusiva da Domori del Polo del gusto.
 "Il prodotto si inserisce in un mercato in crescita rispetto alle nuove esigenze salutistiche - riporta una nota - ma non trascurando l'aspetto sensoriale. Alle spalle di questo prodotto, al suo debutto sul mercato dopo una ricerca di quasi tre anni, c'è un team di competenze diverse" (Ela Kristancic, Rossana Bettini, Lan Kristancic e Francesco Razzetti), "riunite nella nuova società Poska 1820", il cui nome "richiama l'antica bevanda dell'età romana, Posca, a base di aceto e perfezionata da miscele di erbe aromatiche e spezie".
 Il progetto Mazzalù, aggiunge la nota, nasce per incontrare una nuova sensibilità contemporanea ed è dedicato a coloro che scelgono di non consumare alcol o che non possono consumarlo, offrendo un prodotto fresco, gradevole, raffinato: "un blend irripetibile, grazie alla ricetta segreta, in equilibrio fra l'antica bibita romana a base di aceto, e l'inserimento dello sfrontato sparkling contemporaneo".
 In termini gusto-olfattivi Mazzalù si esprime con una nota gustativa gentilmente acida, un tocco di fruttato accarezzato da un complemento naturalmente morbido, percepibile nella dolcezza del mosto d'uva. A completamento della bevanda, un tratto brillante di anidride carbonica (CO2) utile come conservante naturale. (ANSA).
 </p>



I più letti



Allerta arancione in Alto Adige, attesi -20 gradi



Sci: ancora problemi di alcol per l'austriaco Mayer, interviene la polizia



Bus, arriva la svolta digitale: addio alle macchinette tra le proteste



Don Max diventa eremita per vivere in silenzio, in Alto Adige: la sua vita sarà fatta di solitudine e preghiera



Operaio ha un malore mentre lavora nella diga di Resia: morto

Video



TERRA-E-GUSTO

Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea



TERRA-E-GUSTO

**In Usa vola la Valpolicella ed
incalza il Borgogna**



TERRA-E-GUSTO

**Cina: Vino Italiano trend di cultura
tra i giovani cinesi**



TERRA-E-GUSTO

**Veneto meta turistica per svizzeri
in cerca di qualita'**

Altre notizie

**Festival pizza sostiene
l'Associazione contro il
cancro**

**Eurocamera, non
vietare la pesca a
strascico nelle zone
protette**

**Eurocamera, non
vietare la pesca a**

strascico nelle zone protette

Apri Sigep, 1200 i brand espositori

Frizzante ma analcolico, un mix tra aceto e mosto per Mazzalù

Eurocamera, non vietare la pesca su fondali nelle zone protette

Eurocamera, non vietare la pesca su fondali nelle zone protette

**### CANCELLATA:
Frizzante ma analcolico, un mix tra aceto e mosto per Mazzalù (2) ###**

Apri Sigep, 1200 i brand espositori

Frizzante ma analcolico, un mix tra aceto e mosto per Mazzalù

2 3 4 5 ... 10 >

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Attualità

MILANO

Omicidio di Giulia Tramontano, al via il processo. Impagnatiello in lacrime: «Chiedo scusa, non vivo più»



L'OPERAZIONE

Quasi 6 quintali di hashish in un box, due arresti nel Milanese



S.I.E. S.p.A.
Società Iniziative Editoriali
Via Missioni Africane n. 17
38121 Trento
P.I. 01568000226

Redazione
Scriveteci
Rss/xml
Pubblicità
Privacy Policy
Cookie Policy
Comunicati stampa

Social media



Frizzante ma analcolico, un mix tra aceto e mosto per Mazzalu

A distribuire in Italia la bevanda innovativa sarà Domori Una bevanda innovativa creata da una combinazione di aceto di vino naturalmente invecchiato e mosto da uve bianche: è Mazzalu`a, una bevanda spumeggiante alcohol free sparkling, che da domani sarà distribuita in Italia in esclusiva da Domori del Polo del gusto. "Il prodotto si inserisce in un mercato in crescita rispetto alle nuove esigenze salutistiche - riporta una nota - ma non trascurando l'aspetto sensoriale. Alle spalle di questo prodotto, al suo debutto sul mercato dopo una ricerca di quasi tre anni, c'è un team di competenze diverse" (Ela Kristancic, Rossana Bettini, Lan Kristancic e Francesco Razzetti), "riunite nella nuova società Poska 1820", il cui nome "richiama l'antica bevanda dell'età romana, Posca, a base di aceto e perfezionata da miscele di erbe aromatiche e spezie". Il progetto Mazzalu`a, aggiunge la nota, nasce per incontrare una nuova sensibilità contemporanea ed è dedicato a coloro che scelgono di non consumare alcol o che non possono consumarlo, offrendo un prodotto fresco, gradevole, raffinato: "un blend irripetibile, grazie alla ricetta segreta, in equilibrio fra l'antica bibita romana a base di aceto, e l'inserimento dello sfrontato sparkling contemporaneo". In termini gusto-olfattivi Mazzalu`a si esprime con una nota gustativa gentilmente acida, un tocco di fruttato accarezzato da un complemento naturalmente morbido, percepibile nella dolcezza del mosto d'uva. A completamento della bevanda, un tratto brillante di anidride carbonica (CO2) utile come conservante naturale. Riproduzione riservata © Copyright ANSA



FOOD & DRINK 19/01/2024 14:45

Mazzalùà arriverà in esclusiva in Italia grazie a Domori del Polo del Gusto



Fabiola Fiorentino
Contributor

Sarà **Domori del Polo del Gusto**, già distributore affermato di eccellenze dal mondo food&beverage, a distribuire **Mazzalùà**, la bevanda denominata **Alcohol Free Sparkling**. Una bevanda innovativa, creata da una sapiente combinazione di aceto di vino naturalmente invecchiato e mosto da uve bianche. Dal 20 gennaio, Domori curerà in esclusiva la distribuzione in tutta **Italia**; mentre si comincia a guardare già all'estero, dove il mercato alcohol-free è una realtà ormai consolidata e dalla forte capacità di attrazione, soprattutto tra le generazioni più giovani.

Mazzalùà: l'arrivo in Italia grazie a Domori

Dalle bollicine vivaci e un corredo aromatico complesso, Mazzalùà si inserisce in un mercato decisamente in crescita rispetto alle nuove esigenze salutistiche, ma non trascurando l'aspetto sensoriale, unico e inimitabile.

Alle spalle di questo prodotto c'è un team di competenze diverse, riunite nella nuova società **Poska 1820**. Il nome, Poska, richiama l'antica bevanda dell'età romana, Posca, a base di aceto e perfezionata da miscele di erbe aromatiche e spezie. Ne fanno parte: **Ela Kristancic**, presidente di Poska; **Rossana Bettini**, giornalista, esperta di analisi sensoriale, responsabile delle relazioni esterne e comunicazione, **Lan Kristancic**, vignaiolo e **Francesco Razzetti**, capo progetto, esperto del mondo delle produzioni agroalimentari, Cacciatore di Aceto.

Il progetto Mazzalùà nasce per incontrare una nuova sensibilità contemporanea, che si sta affermando ovunque nel mondo, e in maniera trasversale, sia dal punto di vista delle geografie e che delle generazioni.

Mazzalù, dunque, è dedicato a tutti coloro che scelgono di non consumare alcol o che non possono consumare alcol, per i motivi più svariati, offrendo un prodotto fresco, gradevole, raffinato e spumeggiante, e rigorosamente senza alcol. “Mazzalù è un progetto autenticamente contemporaneo: un prodotto di assoluta qualità, realizzato con ingredienti pregiati e naturali, che risponde a un’esigenza oggi diffusa e intergenerazionale. La spumeggiante gradevolezza di Mazzalù interpreta con rigore e innovazione la ricerca di una bevanda priva di alcol, ma strutturata, complessa in termini di aromi e gusto”, racconta **Rossana Bettini**.

Note aromatiche ed elementi distintivi

Il bouquet in Mazzalù è completamente naturale e deriva da una sapiente miscelazione fra l’aceto di vini naturalmente invecchiati e il mosto d’uva. Mazzalù si esprime con una nota gustativa gentilmente acida, un tocco di fruttato accarezzato da un complemento naturalmente morbido, percepibile nella dolcezza del mosto d’uva. A completamento della bevanda, anche un tratto di anidride carbonica (CO2) utile sia in qualità di conservante naturale, sia come elemento di gioia.

Insieme al prezioso mosto d’uva, l’aceto di vino naturale invecchiato è elemento imprescindibile nella ricetta segreta di Mazzalù. In determinate condizioni di temperatura e di ossigenazione, un vino può venire attaccato da batteri che trasformano l’alcol, appunto, in aceto. Perché questo processo avvenga spontaneamente, senza aggiunta di batteri selezionati e senza inserimento di altri aceti già formati, occorrono periodi molto lunghi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per altri contenuti iscriviti alla newsletter di Forbes.it [CLICCANDO QUI](#) 

Forbes.it è anche su WhatsApp: puoi iscriverti al canale [CLICCANDO QUI](#) 

TAG: [DOMORI](#) [MAZZALÙA](#) [POLO DEL GUSTO](#)

CONDIVIDI

Taboola Feed



Il trading è una truffa? 4 Volte campione del mondo rivela la verità

Bonus: la strategia usata per un profitto del 672%

Trading News | Sponsorizzato

Scopri di più



dello sfrontato sparkling contemporaneo".
 In termini gusto-olfattivi Mazzalù si esprime con una nota gustativa gentilmente acida, un tocco di fruttato accarezzato da un complemento naturalmente morbido, percepibile nella dolcezza del mosto d'uva. A completamento della bevanda, un tratto brillante di anidride carbonica (CO2) utile come conservante naturale. (ANSA).

Video



TERRA-E-GUSTO

Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea



TERRA-E-GUSTO

In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna



TERRA-E-GUSTO

Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi



TERRA-E-GUSTO

Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualità'

Scuola & Ricerca

SCUOLA

Docenti, in arrivo cinque concorsi nella scuola secondaria

VIOLENZA DI GENERE

Università di Trento, inaugurate due nuove panchine rosse

UNIVERSITÀ

“La forza delle idee”: UniTn festeggia i 50 anni del Dipartimento di Economia e Management

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

In primo piano

LAGO DI GARDA

Travolsero una barca con il motoscafo, uccidendo due persone sul Garda: confermate le...



L'INTERVENTO

venerdì, 19 gennaio 2024

Comuni: Trento Rovereto Riva Arco Altre località



Altre

Salute e Benessere

Viaggiart

Scienza e Tecnica

Ambiente ed Energia

Terra e Gusto

Qui Europa

Speciali

Le ultime ●



18:09

Hit parade, subito in vetta i Club Doqo, terzo Antonacci

18:09

Lo spread Btp-Bund chiude in calo a 153,5 punti



Home page > Terra e Gusto > Frizzante ma analcolico, un mix tra...

Frizzante ma analcolico, un mix tra aceto e mosto per Mazzalù

19 gennaio 2024

<p>(ANSA) - TRIESTE, 19 GEN - Una bevanda innovativa creata da una combinazione di aceto di vino naturalmente invecchiato e mosto da uve bianche: è Mazzalù, una bevanda spumeggiante alcohol free sparkling, che da domani sarà distribuita in Italia in esclusiva da Domori del Polo del gusto.

"Il prodotto si inserisce in un mercato in crescita rispetto alle nuove esigenze salutistiche - riporta una nota - ma non tralascia l'aspetto sensoriale. Alle spalle di questo prodotto, al suo debutto sul mercato dopo una ricerca di quasi tre anni, c'è un team di competenze diverse" (Ela Kristancic, Rossana Bettini, Lan Kristancic e Francesco Razzetti), "riunite nella nuova società Poska 1820", il cui nome "richiama l'antica bevanda dell'età romana, Posca, a base di aceto e perfezionata da miscele di erbe aromatiche e spezie".

 Il progetto Mazzalù, aggiunge la nota, nasce per incontrare una nuova sensibilità contemporanea ed è dedicato a coloro che scelgono di non consumare alcol o che non possono consumarlo, offrendo un prodotto fresco, gradevole, raffinato: "un blend irripetibile, grazie alla ricetta segreta, in equilibrio fra l'antica bibita romana a base di aceto, e l'inserimento dello sfrontato sparkling contemporaneo".
 In termini gusto-olfattivi

I più letti



Sparito da ieri nel centro di Rovereto, ricerche in corso



In Trentino tra oggi e domani toma la neve: in quota caduti fino a 25 centimetri



Incidente a Don, operaio di 27 anni muore schiacciato da un tronco



Mercoledì torna la neve in Trentino



«Maria Antonietta: un angelo per noi vicini, ma era diventata l'ombra di se stessa»

Mazzalù si esprime con una nota gustativa gentilmente acida, un tocco di fruttato accarezzato da un complemento naturalmente morbido, percepibile nella dolcezza del mosto d'uva. A completamento della bevanda, un tratto brillante di anidride carbonica (CO2) utile come conservante naturale. (ANSA).

Video



TERRA-E-GUSTO

Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea



TERRA-E-GUSTO

In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna



TERRA-E-GUSTO

Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi



TERRA-E-GUSTO

Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualità'

Domori distribuisce in esclusiva per l'Italia Mazzalu'a Alcohol Free Sparkling

Sarà Domori del Polo del Gusto a distribuire Mazzalù, la bevanda spumeggiante denominata Alcohol Free Sparkling



L'innovativa bevanda analcolica Mazzalù, distribuita in esclusiva da Domori, conquista il mercato italiano e guarda all'estero

DISPONIBILE ANCHE IN FORMATO AUDIO
HORECA AUDIO NEWS
INFORMAZIONI E CONTATTI: info@horeca.it



NEWS ▾ SPORT VIDEO ▾ OFFERTE DI LAVORO

[Home](#) > [News](#) > [Segnalazioni](#)

> MAZZALÙA, Alcohol Free Sparkling, spumeggiante e analcolico, esclusiva da Domori (Gruppo Illy) in Italia

MAZZALÙA, Alcohol Free Sparkling, spumeggiante e analcolico, esclusiva da Domori (Gruppo Illy) in Italia

SEGNALAZIONI

Redazione

19 Gennaio 2024

Oggi

Condividi sui social



Sara Domori del Polo del Gusto, già distributore affermato di

eccellenze dal mondo Food&Beverage, a distribuire Mazzalua, la bevanda spumeggiante denominata Alcohol Free Sparkling.

Il progetto "Mazzalua", alcohol free sparkling, spumeggiante e analcolico è stato presentato ieri alla forza vendite di Domori. Una bevanda innovativa, creata

da una sapiente combinazione di aceto di vino naturalmente invecchiato e mosto

da uve bianche.

Dal 20 gennaio di quest'anno, Domori curerà in esclusiva la distribuzione in tutta

Italia, mentre si comincia a guardare già all'estero, dove il mercato alcohol-free è

una realtà ormai consolidata e dalla forte capacità di attrazione, soprattutto tra le

generazioni più giovani.

Bollicine vivaci che completano un corredo aromatico complesso grazie al mosto

d'uva e all'inedita presenza di aceti naturali invecchiati. Il prodotto si inserisce in

un mercato decisamente in crescita rispetto alle nuove esigenze salutistiche, ma

LE PIÙ RECENTI

POLITICA

Fedriga: io segretario della Lega? Non sarei all'altezza

19 Gennaio 2024

EVENTI

Il Rossetti, nel weekend Isabella Rossellini con [...]

18 Gennaio 2024

CRONACA

Il meteo di venerdì 19 gennaio, bora forte, fiocchi di neve [...]

18 Gennaio 2024

POLITICA

Dichiarazioni del sindaco Cisint sul Fondo Vittime Amianto

18 Gennaio 2024

SPORT

La Triestina annuncia una partnership "trasformativa" [...]

18 Gennaio 2024



non traslascia l'aspetto sensoriale, unico e inimitabile.

Alle spalle di questo prodotto, al suo debutto sul mercato dopo una ricerca di quasi

tre anni, c'è un Team di competenze diverse, riunite nella nuova società Poska

1820. Il nome, Poska, richiama l'antica bevanda dell'età romana, Posca, a base di

aceto e perfezionata da miscele di erbe aromatiche e spezie. Ne fanno parte: Ela

Kristancic, Presidente di Poska, laurea e master in marketing ed esperienza sul campo nell'azienda di famiglia; Rossana Bettini, giornalista, esperta di analisi

sensoriale, responsabile delle relazioni esterne e comunicazione, Lan Kristancic,

vignaiolo e Francesco Razzetti, capo progetto, esperto del mondo delle produzioni agroalimentari, Cacciatore di Aceto.

Il Progetto

Mazzalua nasce per incontrare una nuova sensibilità contemporanea, che si sta

affermando ovunque nel mondo, e in maniera trasversale, sia dal punto di vista

delle geografie e che delle generazioni. Mazzalua dunque è dedicato a tutti coloro

che scelgono di non consumare alcol o che non possono consumare alcol, per i

motivi più svariati, offrendo un prodotto fresco, gradevole, raffinato e spumeggiante, e rigorosamente senza alcol. Un bere vivace, grazie alla sua ricca e

finissima spuma. Una sorbevolezza appagante, grazie alla perfetta alchimia fra

morbidezza e acidità; un blend irripetibile, grazie alla ricetta segreta, in equilibrio

fra l'antica bibita romana a base di aceto, e l'inserimento dello sfrontato "sparkling" contemporaneo.

Ingredienti e caratteristiche sensoriali

Un prodotto da scoprire e gustare, dalla preziosa e naturale complessità aromatica. Il bouquet in Mazzalua è completamente naturale e deriva da una sapiente miscelazione fra l'aceto di vini naturalmente invecchiati e il mosto d'uva.

In termini gusto-olfattivi Mazzalua si esprime con una nota gustativa gentilmente

acida, un tocco di fruttato accarezzato da un complemento naturalmente



morbido,

percepibile nella dolcezza del mosto d'uva. A completamento della bevanda, ecco

un tratto brillante di anidride carbonica (CO2) utile sia quale conservante

naturale, sia come elemento di gioia, grazie alla spuma vibrante e maliziosa che

affiora, rallegrando gli animi e talvolta testimoniando i momenti importanti della

vita.

Insieme al prezioso mosto d'uva, l'aceto di vino naturale invecchiato è elemento imprescindibile nella ricetta segreta di Mazzalù. Ma cosa si intende per "Aceto

Naturale"? In determinate condizioni di temperatura e di ossigenazione, un vino

può venire attaccato da batteri che trasformano l'alcol, appunto, in aceto. Perché

questo processo avvenga spontaneamente, senza aggiunta di batteri selezionati

reperibili comunemente sul mercato, e senza inserimento di altri aceti già formati,

occorrono periodi molto, molto lunghi.

NEWS DELLA STESSA CATEGORIA

Servizio Civile 2024, si può prestare servizio sulle ambulanze della Croce [...]

18 Gennaio 2024

Intero bacino a fianco del Molo Audace, completamente pieno di liquami fognari" [...]

18 Gennaio 2024

Al via raccolta fondi per creare un centro di aggregazione giovanile [...]

18 Gennaio 2024

L'animale più ricco del mondo è italiano! Il pastore tedesco GÜNTHER VI [...]

18 Gennaio 2024

Seguici su



WHAT'S NEW?

Cioccolati d'amore

LAVORATTI

L'intera produzione Lavoratti è concepita come una 'linea editoriale' in cui ogni prodotto è il capitolo di un racconto. La **collezione 'tascabili'** è disponibile in due versioni: la prima all'insegna della freschezza e del profumo degli agrumi, mentre la seconda è dedicata ai palati che apprezzano gusti dolci e avvolgenti, dove i protagonisti sono la frutta secca e il mare.



DOMORI

Il **Cuore al Gianduja**, realizzato con il migliore cacao fine e nocciole Piemonte Igp, promette un'esperienza sensoriale dal sapore persistente, puro e armonico. Inoltre, grazie al Qr code presente sulla confezione è possibile registrare con il cellulare un audio messaggio da dedicare alla persona che si ama.

NOALYA

Noalya presenta il primo esemplare di **Fervolato**, un prodotto ottenuto con un procedimento originale che unisce aromi e profumi di un frutto esotico, la pianta del cacao, con quelli complessi ed intriganti del frutto della vite. Il Fervolato ha ben tre fermentazioni: quella delle bacche di cacao, del mosto d'uva e quella congiunta.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

VANINI

Vanini ha realizzato **Tasting Experience**, una nuova linea di tavolette di cioccolato abbinata a una selezione di elementi inaspettati: cioccolato bianco con granella di pistacchi salata, cioccolato al caramello con granella di biscotto, cioccolato al latte con popcorn caramellato e sale e cioccolato fondente con scaglie di cocco e mandorle.

**GUIDO GOBINO**

Tra le novità di Guido Gobino c'è il nuovo **Giandujotto Monorigine Indonesia**, prodotto con il metodo dell'estrusione, che permette di mantenere un'alta percentuale di nocciola in ricetta tenendo fede al procedimento originale di produzione. A selezionati ingredienti si affianca il cacao aromatico della parte del Kalimantan orientale.

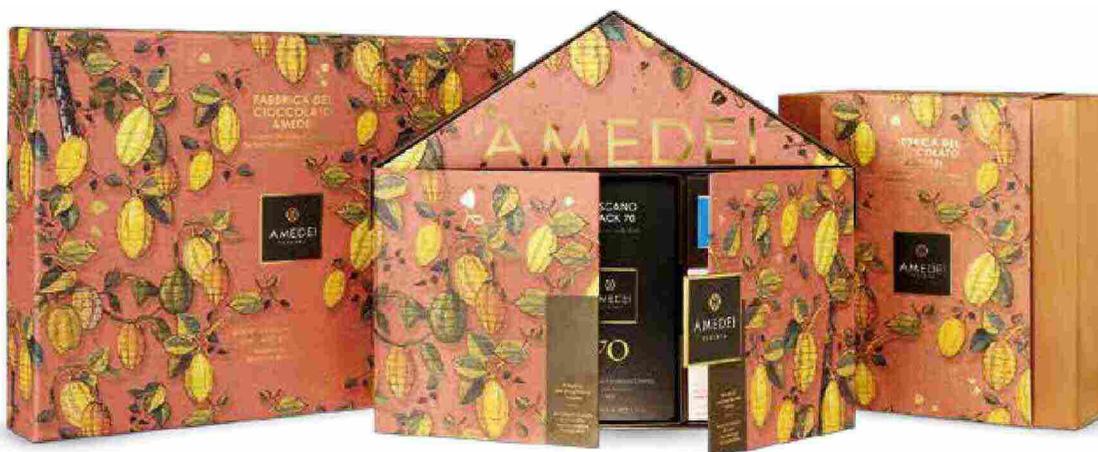


FEBBRAIO/MARZO 2024 PAMBIANCO WINE&FOOD

MAJANI 1976

In occasione di San Valentino casa Majani propone un astuccio con finestra a forma di cuore che avvolge una **tavoletta di cioccolato** al latte con granella di mandorle e petali di fragola disidratata.



**AMEDEI**

Fabbrica del Cioccolato è la nuova collezione di Amedei, realizzata per celebrare la storia dello stabilimento di Pontedera, dove da oltre 30 anni artigiani creano cioccolato con pochi e ricercati ingredienti. Composta da tre diverse confezioni - Fabbrica, Icona e Viaggio - la collezione vuole raccontare la filosofia di Amedei.

ROMANENGO

Tra le ultime novità di Romanengo emerge la **tavoletta di cioccolato con arancia candita**. Si tratta di una combinazione di cioccolato fondente amaro e arance candite, due eccellenze di Romanengo: la lavorazione del cioccolato, prodotto con cacao e zucchero con aggiunta di burro di cacao durante il concaggio, e la canditura della frutta.



70

FEBBRAIO/MARZO 2024 PAMBIANCO WINE&FOOD

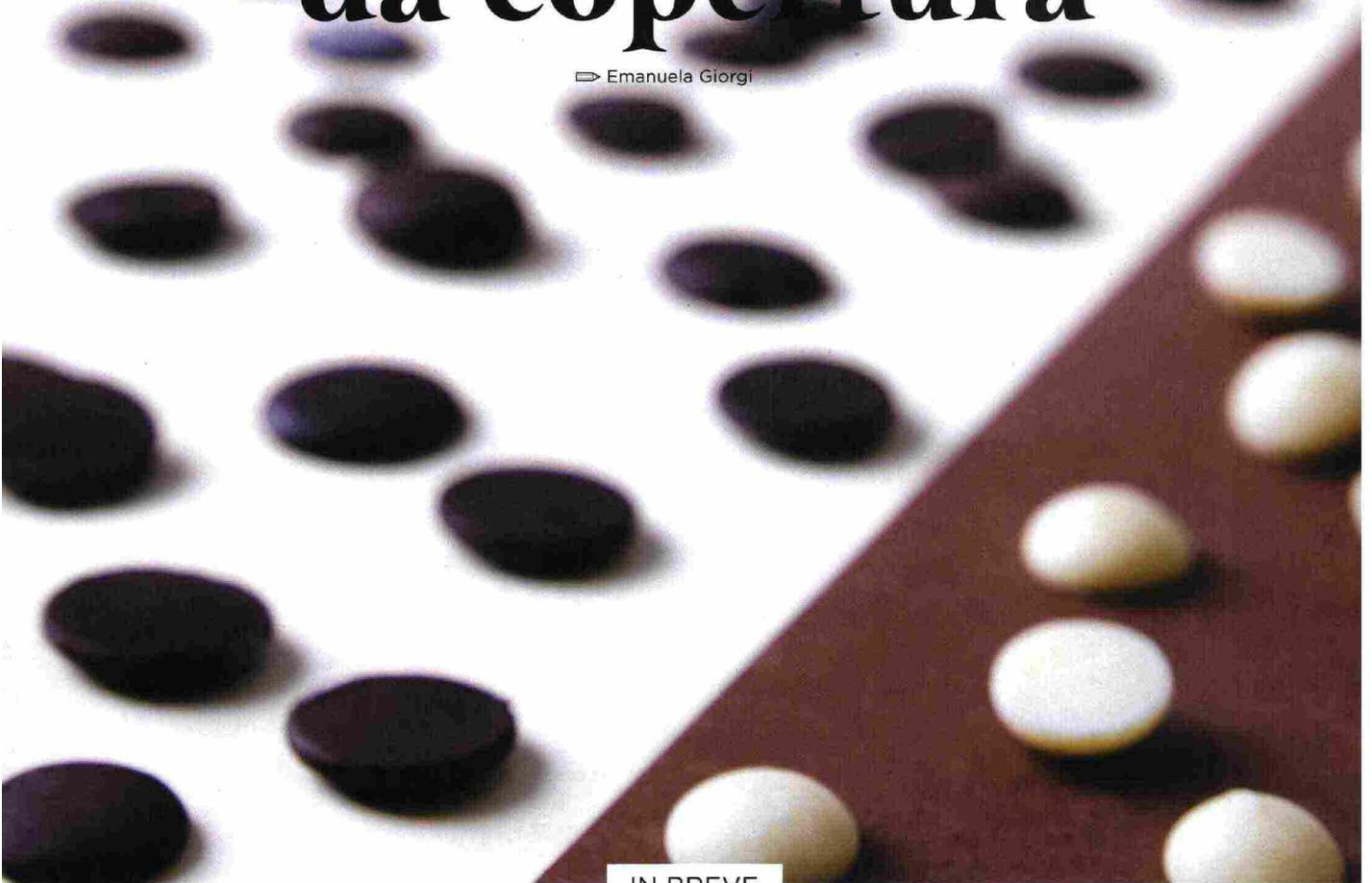
**MAGLIO**

La scatola **Cuoricini di Cioccolato Maglio** contiene un dolce assortimento di cuoricini colorati di cioccolato al latte, fondente ed extra fondente, ripieni di dolce crema gianduia e golosa crema al pistacchio per portare in tavola tutte le diverse sfaccettature dell'amore.

Ingredienti

Cioccolato da copertura

⇒ Emanuela Giorgi



IN BREVE



COMPOSIZIONE

Di solito le coperture sono prodotte miscelando cacao diversi



UTILIZZI

Le coperture di cioccolato possono essere impiegate sia per ricoprire sia per farcire



FUNZIONALITÀ

Per i cioccolatini sono più adatte le coperture fluide, per dare più risalto al ripieno



QUALITÀ

Origine e percentuale di massa di cacao sono due indicatori significativi

DOLCESALATO GENNAIO 2024

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Il cioccolato da copertura è uno degli ingredienti must have di cioccolatieri, pasticceri e gelatieri. Per saperne di più su questo loro prezioso alleato, abbiamo contattato uno dei maestri dell'arte del cioccolato: **Guido Castagna**.

La produzione

"I cioccolati da copertura – esordisce Castagna – hanno tendenzialmente una percentuale di massa di cacao intorno al 55%, negli ultimi anni cresciuta anche fino al 60-64%. Di solito sono prodotte miscelando cacao diversi, per avere un bouquet aromatico misto, privo di note spiccate. Spesso e volentieri vengono utilizzati cacao africani, tostati a una

DALLA FAVA AL CONFEZIONAMENTO

Guido Castagna ha scelto di produrre cioccolato a partire dalla fava di cacao, seguendone poi tutto il processo produttivo, fino al confezionamento finale, secondo il disciplinare "Cioccolato Metodo Naturale Guido Castagna". Uno dei punti cardine del suo approccio 'bean to bar' è la scelta di utilizzare solo cacao fine delle famiglie Criollo, Trinitario e Arriba Nacional Forastero, da piantagioni in cui è assente una delle piaghe della filiera del cioccolato: lo sfruttamento minorile. Dall'arrivo delle fave al prodotto finito, inoltre, trascorrono 12 mesi e per il processo produttivo vengono utilizzati macchinari con tecnologie a risparmio idrico e un grado di raffinazione più elevato. Gli scarti di lavorazione, poi, rientrano nel ciclo alimentare; sono infatti ceduti alla Cascina Bramante, che li integra nel pasto delle proprie vacche, il cui latte viene venduto all'azienda Inalpi, che lo trasforma in latte in polvere. Il packaging? Rigorosamente made in Italy.



GUIDO CASTAGNA
Cioccolatiere

temperatura più elevata del solito e poi trattati con del sale, come il sorbato di potassio, che neutralizza in parte l'acidità del cacao, ma purtroppo anche la sua componente aromatica".
"In genere – aggiunge – i cioccolati da copertura sono prodotti con massa di cacao addizionata con burro di cacao, zucchero e lecitina di soia o, sempre più negli ultimi anni, perché priva di allergeni, di girasole".

Impieghi multipli

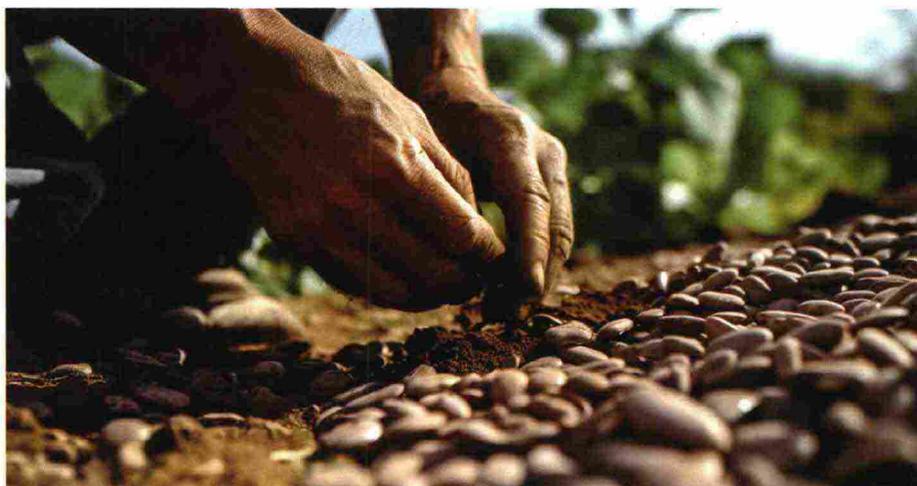
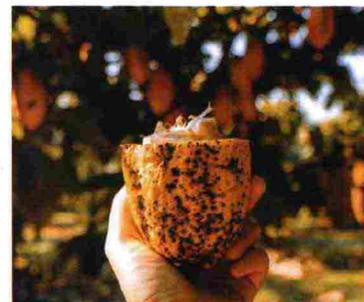
Gli utilizzi dei cioccolati da copertura sono molteplici: dalle ricoperture di cioccolatini e cremini alla produzione di ganache, fino alla farcitura dei lievitati. Possono essere impiegate, infatti, sia per coprire sia per farcire. "Solitamente – afferma Castagna – si tratta di cioccolati di qualità media, non particolarmente importante, che possono essere usati per più scopi".

Coperture ad hoc

Esistono tipologie diverse di cioccolati da copertura, che si differenziano

FILIERA

Nell'approvvigionamento del cacao, i produttori di cioccolato si trovano a dover affrontare diverse sfide legate all'etica e alla sostenibilità: salari bassi per i coltivatori, sfruttamento minorile, deforestazione. Le aziende più virtuose arginano queste problematiche attivando dei programmi ad hoc, che garantiscono compensi equi per i coltivatori e nessun coinvolgimento di minori, oltre a impegnarsi per migliorare le condizioni di vita dei lavoratori e promuovere buone pratiche di agroforesteria. Professionisti e consumatori, del resto, sono sempre più attenti alla sostenibilità e ricercano con maggior frequenza prodotti certificati, con un impatto chiaro sulla salvaguardia delle persone e del pianeta.



INGREDIENTI

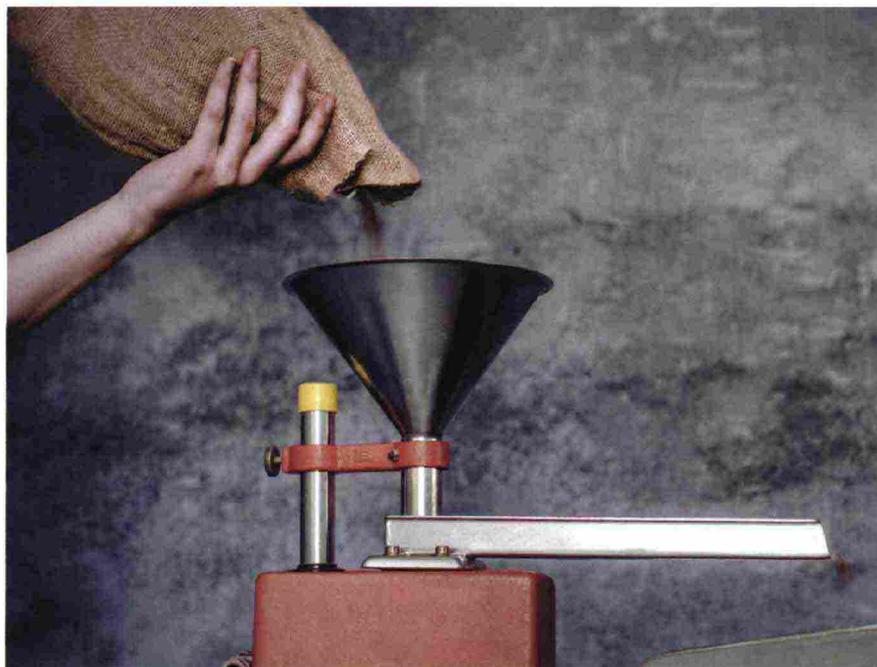
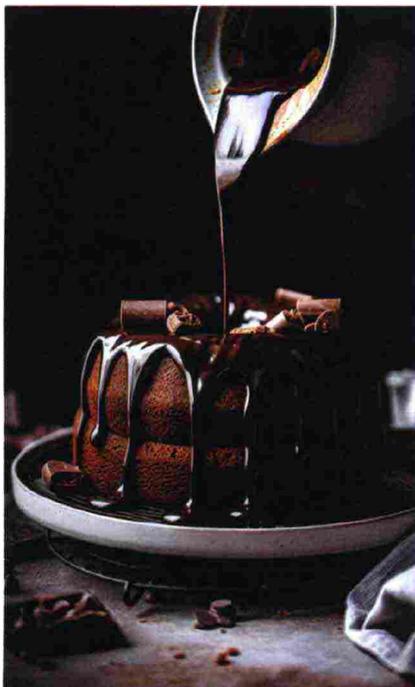
prevalentemente "o in base alla percentuale di massa di cacao o, per avere un prodotto più fluido oppure più denso, di burro di cacao". Per realizzare un Uovo di Pasqua, ad esempio, Castagna consiglia "una copertura di cioccolato più densa, quindi con meno burro di cacao, affinché aderisca bene ai bordi dello stampo". Mentre per ricoprire un cioccolatino suggerisce di usarne "una più fluida, quindi con più burro di cacao, per eseguire ricoperture più sottili e dare più risalto al ripieno".

Origine e massa di cacao

Per riconoscere un cioccolato da copertura di qualità, secondo Castagna è utile partire dall'origine del cacao, sulla base del presupposto che "quelli centroamericani sono i più pregiati". Fondamentale anche la composizione: "più il prodotto è qualitativamente valido – spiega – più la percentuale di zucchero e burro di cacao sarà bassa e, di conseguenza, aumenterà quella della massa di cacao".

Si ringrazia Guido Castagna per la collaborazione.

© Riproduzione Riservata



Il processo di raffinazione del cacao tramite smerigliatrice (Fonte: Barry Callebaut)

IL FUTURO DELL'INDULGENZA

La Chocolate Academy di Barry Callebaut ha pubblicato un articolo di opinione sul futuro dell'indulgenza, in quanto direttrice di acquisto di prodotti a base di cioccolato. Il testo, basato su diversi fonti, tra cui una ricerca dell'azienda, individua tre tipologie di indulgenza – Intense Indulgence, Mindful Indulgence e Healthy Indulgence –, ognuna caratterizzata da specifiche tendenze, che riportiamo limitandoci a quelle registrate tra i consumatori dell'Europa Occidentale. All'**Intense Indulgence** sono riconducibili i seguenti trend: il 56% dei consumatori preferisce i prodotti dolciari a base di cioccolato che hanno consistenze diverse; il 54% considera più pregiati i cioccolatini con una storia unica sulla provenienza e sulla produzione (il 40% preferisce prodotti esclusivi o in edizione limitata e il 59% cerca le versioni premium dei propri cioccolatini preferiti) e cerca

attivamente prodotti dolciari a base di cioccolato stagionali; il 68% vuole provare nuove ed eccitanti esperienze di pasticceria al cioccolato. Per quanto riguarda la **Mindful Indulgence**, il 33% dei consumatori afferma di desiderare l'acquisto di cioccolato vegano o a base vegetale; il 64% trova interessante la cioccolateria con 'meno zucchero' o 'senza zucchero'; il 68% concorda che il cioccolato con etichetta pulita sia più affidabile; il 52% cerca attivamente quello prodotto in maniera sostenibile. L'**Healthy Indulgence**, infine, ha registrato queste tendenze: il 59% dei consumatori cerca prodotti al cioccolato in linea con il proprio desiderio di uno stile di vita più sano, il 60% è interessato a cioccolatini con ingredienti salutari, il 65% desidera spuntini che siano anche nutrienti e che forniscano energia e il 63%, infine, vorrebbe cioccolatini che sostengano la propria salute mentale.

INGREDIENTI

DOMORI

Cioccolato di qualità da cacao fine

Domori è un'azienda specializzata nella lavorazione di cacao fine, definizione in cui ricadono quelle varietà in cui siano chiaramente percepibili differenti note aromatiche di pregio, prive di difetti. La sua Linea Professional ha registrato, nel 2022, un fatturato di 7,8 milioni di euro, segnando un +13,3% rispetto all'anno precedente. La gamma, distribuita in tutta Italia, comprende sia cacao in polvere sia pastiglie di cioccolato prodotto a partire da varietà di cacao aromatico.

“Tra le nostre referenze – racconta **Janluca de Waijer, Amministratore delegato Domori** – non si possono non menzionare il cioccolato Criollo, il cacao più raro e prezioso al mondo, che coltiviamo nella piantagione Hacienda San José in Venezuela, e la varietà Arriba della nostra

azienda San Cristobal, in Ecuador. A queste si aggiunge una linea di gocce al cioccolato bianco, molto richiesta dai professionisti”. “Uno dei nostri fiori all'occhiello – aggiunge – è la gamma Criollo Pro. A parte il successo del formato, ossia le pastiglie, in sacchi da 1 a 5 kg, questa linea include diverse varietà – Ocumare, Chuao e Canoabo – e percentuali dal 75% al 100%. Del resto, Criollo Pro interpreta la tendenza molto attuale di rendere i prodotti professionali di alto livello accessibili per un uso trasversale, da parte sia dei professionisti della ristorazione sia dei semplici appassionati di pasticceria”. “Da sempre – conclude de Waijer – ci distinguiamo per la qualità della materia prima e per l'innovativo processo di lavorazione, che permette di preservare e valorizzare al meglio la naturale dolcezza



Janluca de Waijer, Amministratore delegato Domori

delle fave: la tostatura, ad esempio, viene fatta a una temperatura di 120 °C, una trentina in meno rispetto alla produzione industriale, per salvaguardare la qualità superiore del nostro cacao”. Oltre all'Italia, il mercato estero riveste un'importanza significativa per Domori. Uno degli obiettivi chiave dell'azienda per il 2024 è rafforzare e implementare ulteriormente la sua presenza, sia nazionale sia internazionale.



Brand	BELCOLADE	CACAO BARRY	DOMORI	ICAM PROFESSIONAL
Prodotto	Cioccolato in Cubetti Belcolade Chunks Amber	Ocoa	Pastiglie di cioccolato fondente Arriba 62%	Fondente Onice 70%
Nome Azienda	Puratos Italia	Barry Callebaut	Domori	Icam
3 plus	<ul style="list-style-type: none"> Cubetti di cioccolato belga ambrato, al gusto caramello Elevata stabilità in cottura Ideali per un tocco goloso a biscotti, lievitati e cake 	<ul style="list-style-type: none"> Aroma di cacao puro e intenso Innovativo metodo di fermentazione (Q fermentation) Realizzato con burro di cacao puro al 100% 	<ul style="list-style-type: none"> Arriba Nacional coltivato in purezza dall'Hacienda Victoria in Ecuador Aroma fruttato Gusto intenso di cioccolato 	<ul style="list-style-type: none"> Gusto intenso di cioccolato Bassa fluidità Pensato per creazione di corpi cavi e ganache
Formato	Sacco da 15 kg, 1 pezzo per cartone	Sacco da 5 kg, 4 pezzi per cartone	Sacco da 5 kg (2 pezzi per cartone) o 1 kg (3 pezzi per cartone)	Sacco da 4 kg, 3 pezzi per cartone



«Champagne» analcolico fatto con l'aceto

Enoteca 2.0

Prodotto al confine con la Slovenia, sarà distribuito da **Domori**

Il suo nome è Mazzalù, sarà in vendita dal lunedì prossimo ed è uno «champagne» - chiamiamolo così - analcolico tutto made in Italy. Il primo al mondo ottenuto non dal vino dealcolato, ma dall'aceto naturale. A distribuirlo sarà **Domori**, uno dei marchi d'alta gamma riuniti nel **Polo del Gusto** di **Riccardo Illy**. Proprio lo stesso gruppo che in Italia distribuisce Barons de Rothschild, uno dei brand più prestigiosi dello Champagne, quello vero.

Le bollicine analcoliche del Mazzalù, al pari di quelle francesi, si bevono fredde e si abbinano bene alle ostriche, alle torte salate, ai piatti ad alto contenuto di burro e ai dolci. E al pari delle bottiglie francesi sono un prodotto di fascia alta, che verrà venduto tra i 20 e i 24 euro.

Mazzalù viene prodotto in Friuli e prende il nome dal lembo di terra fra i colli italiani e quelli

sloveni che sin dall'antichità hanno dato origine a grandi vini. I soci di Poska, l'azienda che lo ha creato, sono quattro: due provengono dalla famiglia Kristancic, storica azienda vinicola del Nordest, uno è un esperto di aceti e la quarta è Rossana Bettini, giornalista enogastronomica, esperta di analisi sensoriali, imprenditrice nonché moglie di **Riccardo Illy**: «Abbiamo cominciato a produrre a dicembre, dopo 12 mesi di studi ed esperimenti - racconta Bettini - per la ricetta ci siamo rifatti agli antichi Romani, che degustavano una bibita a base di acqua e aceto come digestivo e rinfrescante. Usiamo aceti naturali vecchi di 25 o anche 50 anni. Aceti che nascono per diventare grandi vini e che noi aggiungiamo al mosto d'uva». Niente conservanti, niente spezie né aromi, solo da ultimo un tocco di anidride carbonica. Il risultato è una bevanda frizzante, senza alcol, leggermente dolce, che va bevuta molto fredda e che si presenta come uno champagne: con la sua gabbietta, il tappo a fungo e la tradizionale bottiglia bombata champagnotta.

Il ciclo di produzione del Mazzalù è immediato: «Il lavoro di invecchiamento lo hanno già fatto gli aceti, che riposano su una

collina a cavallo tra il collio goriziano e quello sloveno - spiega Bettini - con il mosto d'uva e gli aceti naturali che abbiamo a disposizione, possiamo arrivare a buone quantità di produzione. Negli Stati Uniti e in Oriente c'è già una grande richiesta di questi prodotti senza alcol, in alcuni casi per ragioni culturali, in altri per motivi religiosi e infine per scelte salutistiche». Il mercato che i produttori si aspettano per il Mazzalù, però, sarà anche e soprattutto italiano: «Cresce anche nel nostro Paese - sostiene Bettini - la richiesta di bevande più salutari, che diano la stessa soddisfazione di un buon calice di vino ma non contengano alcol, magari per compensare i bagordi fatti durante le feste senza rinunciare al rito dell'aperitivo».

Domori, che ne ha preso in mano la distribuzione, collocherà dunque il Mazzalù accanto agli altri suoi prodotti di eccellenza. Ma a differenza di un vino tradizionale, le sue sono bottiglie che non possono essere conservate troppo a lungo: «Ad oggi - ricorda Rossana Bettini - la data di scadenza è due anni, anche se stiamo lavorando per arrivare a quattro».

— **Mi.Ca.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



ROSSANA BETTINI

Azionista di Poska, l'azienda che produce lo «champagne» analcolico

La produzione.

Nell'immagine l'aceto naturale invecchiato utilizzato per la produzione dello champagne analcolico

