

Forno Profanter e distilleria Unterhurner

Tis, nasce il digestivo di Schüttelbrot

BOLZANO — Nasce il digestivo altoatesino a base di Schüttelbrot, il prodotto è stato appena lanciato sul mercato. Il panificio Profanter ha avuto l'idea di creare l'acquavite di Schüttelbrot e ha trovato il partner con l'aiuto del Cluster Alimentaris del Tis: la distilleria Unterhurner di Marlengo. Lo Schüttelbrot viene cotto, macinato, mischiato con l'acqua e mescolato. Attraverso l'aggiunta di lievito fermenta per 10 giorni e poi viene distillato. In seguito viene barricato nelle botti del bottaio Mittelberger a Frangarto, l'ultimo bottaio dell'Alto Adige. Da 100 chili di Schüttelbrot si ottengono 500 litri di acquavite e il risultato è un prodotto di punta di qualità bio. «L'acquavite di Schüttelbrot

non è solo un distillato — racconta Benjamin Profanter — abbiamo mescolato intere forme di Schüttelbrot e non solo la segale. In questo modo abbiamo nobilitato un prodotto già nobile». Stephan Unterthurner aggiunge: «Se avessimo distillato solo segale, l'acquavite avrebbe avuto un sapore molto più neutro. Lo Schüttelbrot conferisce delicate note di cumino, finocchio e anice. Grazie alla permanenza nelle barrique, l'acquavite sviluppa inoltre una piacevole nota di vaniglia». La distribuzione avrà luogo attraverso la rete della distilleria Unterthurner e della casa del vino Meraner Weinhaus di PurSüdtirol.