

Tis: prodotto innovativo nato dalla collaborazione di due aziende tradizionali

Arriva il distillato allo «Schüttelbrot»

AA, 29.12.2011

BOLZANO. Cumino, finocchio e anice, un pizzico di vaniglia, colore giallo dorato e un retrogusto dolce: questi sono i marchi di fabbrica del nuovo digestivo che viene lanciato sul mercato proprio in questi giorni. L'ingrediente principale di questo distillato unico a livello mondiale è lo Schüttelbrot. A realizzarlo sono due aziende tradizionali altoatesine: il forno naturale Profanter ha avuto l'idea di creare l'acquavite di Schüttelbrot e ha trovato il giusto partner per la cooperazione con l'aiuto del Cluster Alimentaris del Tis innovation park: la distilleria Unterthurner di Marlengo. Lo

Schüttelbrot viene cotto, macinato, mischiato con l'acqua e mescolato. Attraverso l'aggiunta di lievito fermenta per 10 giorni e successivamente viene distillato. In seguito viene barricato nelle botti del bottaio Mittelberger a Frangarto, l'ultimo bottaio rimasto in Alto Adige. La distribuzione avrà luogo attraverso la rete della distilleria Unterthurner e della casa del vino Meraner Weinhaus di PurSüdtirol. «L'acquavite rappresenta una ulteriore prova che le aziende altoatesine possono collaborare bene tra di loro» affermano Bettina Schmid e Gerd Locher del Cluster Alimentaris.



Bettina Schmid del Tis