Mavi Drink partecipa al ProWein e punta su Agrumino Medulla

agruminomedulla-19861144

L’Agrumino costituisce uno dei pezzi pregiati della collezione Medulla, un prodotto dall’alto grado alcolico e con un basso contenuto zuccherino, che nasce artigianalmente dall’accurata selezione di 5 agrumi verdi raccolti a mano sull’Isola di Procida. Questo pregiato nettare è racchiuso in una elegante bottiglia con etichetta in carta e tappo in legno. L’Agrumino è un gustoso liquore frutto di un’antica ricetta familiare, la cui origine si perde nei racconti familiari della famiglia Di Costanzo, nella piccola isola di Procida, nota fin dall’antichità per i suoi naviganti e i suoi profumatissimi agrumi.

La ricetta fu poi messa a punto alla fine degli anni ‘40 dalla signora Sofia di Costanzo, che lo realizzava per la propria famiglia, e ne annotò i dettagli su un piccolo taccuino, che non è stato più ritrovato. È solo a metà degli anni ‘90 che la Signora Giacinta, figlia di Sofia Di Costanzo, con il marito Armando Avallone e la collaborazione del noto sommelier Antonio Aversano, proprietario del famoso ristorante napoletano Don Salvatore a Mergellina, riesce a mettere a punto la ricetta così come alcuni decenni prima l’aveva pensata la madre.

L’agrume segreto, che per anni aveva reso impossibile la replica del prezioso elisir, è un rarissimo frutto che si trova solo in alcuni giardini privati dell’isola, raramente lo si mangia ma è estremamente profumato e caratterizzante. Grazie a queste caratteristiche uniche, l’Agrumino Medulla si presta come base perfetta per la creazione di raffinati cocktail.

I vincitori delle 4 edizioni del concorso MixFactor, ideato da Mavi Drink nel 2015, si sono messi alla prova con ottimi risultati, riuscendo a realizzare una pregiata carta cocktail.