Gli spirits di Opificio Fred per una mixology naturale

federico-cremasco-ed12a723

Spirits artigianali e con ingredienti di prima qualità, provenienti dal territorio friulano e italiano sono il tratto distintivo dei prodotti di Federico Cremasco. Tra le novità il Vermouth aromatizzato al miele di castagno, il bitter addolcito con il melograno e in primavera una tonica speciale

Prosegue la crescita di **Opificio Fred**, distintiva azienda friulana produttrice di spirits artigianali con ingredienti di alta qualità. Gin, bitter, vermouth, amaro e liquori frutto della meticolosa ricerca di Federico Cremasco, erborista, alchimista e distiller, capace di esaltare le qualità organolettiche del patrimonio botanico locale e italiano. Le materie prime vegetali che Fred utilizza nei suoi prodotti provengono dal suo orto botanico, dalle colline e dai boschi che circondano **Polcenigo**, paese di risorgiva in provincia di Pordenone, oppure dalle zone più vocate d'Italia. La capacità e la pazienza di Fred di creare degli equilibri perfetti, anche tra un numero rilevante di botaniche, ha generato **prodotti premium per la mixology di qualità** che si differenziano dall'ampia offerta di mercato di queste referenze.

Botaniche in equilibrio perfetto

Pensato per il classico Negroni il trittico della linea **Fred Jerbis**. **Gin 43**, tra i gin in commercio con il maggior numero di botaniche, si caratterizza per la colorazione giallo-paglierina data dall'infusione a



freddo dei fiori d'arancio e zafferano. Grazie al recente acquisto di un nuovo

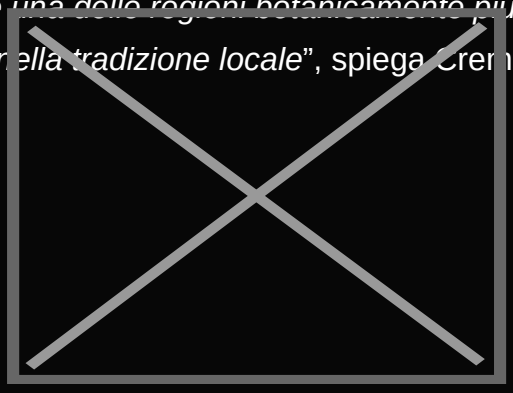
alambicco Federico Cremasco porta la propria capacità produttiva giornaliera a 1.000 litri. **Vermut 25** invece, realizzato con un vino autoctono friulano di alta qualità, il Verduzzo, presenta 18 gradi ed è composto da 25 erbe, con un affinamento del prodotto di quasi 1 anno. Nella nuova versione viene proposto con l'aggiunta di miele di castagno. Infine troviamo **Bitter** addolcito con il melograno sia per spritz che per cocktail.

Nell'autunno del 2021 è stata lanciata la linea di liquori **Fred Alkemil**. Realizzata artigianalmente con botaniche friulane seguendo un'antica ricetta del XIX secolo, la nuova linea di liquori è composta da Curaçao Imperiale, Rosolio di Bergamotto, Crème de Cassis, Ratafia alla ciliegia, Maraschino, Creme Violette, Liqueur Peach e Alchermes.

La prossima primavera, inoltre, Opificio Fred lancerà **una tonica molto speciale**, recuperando l'antica ricetta del 1953 della Gorgazzina nata proprio a Polcenigo.

Il territorio al centro

"*Il Friuli è una delle regioni botanicamente più affascinanti d'Italia e da secoli questo patrimonio è stato sfruttato nella tradizione locale*", spiega Cremasco che con la sua attività ha contribuito a valorizzare il territorio.



A Polcenigo nel cuore della zona collinare delle Prealpi friulano, Fred ha realizzato un **giardino botanico, la distilleria, un cocktail bar**, dove la drink list pensata con i suoi prodotti è abbinata a focacce gourmet, e di recente ha rilevato la pizzeria, la cui specialità è una pizza a lunga lievitazione e cotta in teglia, proposta anch'essa con farciture gourmet o classiche. Come aperitivo sono proposte colorate varianti dello spritz (Prosecco-violetta, Prosecco-bergamotto, Prosecco Alchermes, ecc.) con la linea Fred Alkemil.

100% ecosostenibile

Nel 2023 Opificio Fred si certificherà 100% ecosostenibile. Il percorso verso la sostenibilità vede un impegno lungo tutta la filiera per consegnare al consumatore **prodotti artigianali, bio, ecosostenibili, no waste ed eco-friendly**. Le botaniche vengono essiccate, macerate e distillate in corrente di vapore, senza l'aggiunta di coloranti o di altre sostanze chimiche. Mentre le bottiglie, tutte da 700 ml, sono realizzate in vetro riciclato, con tappo in faggio naturale e gli imballaggi in cartone riciclato all'80%, fermo restando l'obiettivo di portare anche il packaging al 100% della riciclabilità. L'energia utilizzata nella produzione arriva da fonti rinnovabili e non vengono utilizzati combustibili fossili.

Oggi la linea Fred Jerbis, presente sul mercato italiano e in continua espansione su quello estero, in particolare negli Usa, si è allargata anche a nuovi spirit – **Gin 7 Acacia Barrel, Fernet 25 Chestnut Barrel, Vermut 16 Cherry Barrel** – che ricalcando le caratteristiche di tutti i prodotti di Opificio Fred, si presentano equilibrati, facili da bere, ma allo stesso tempo ricchi di profumi e sfumature.