Casoni, arriva la limited edition del Gin Tabar Pera dell’Emilia Romagna IGP

20241120092509gintabarindex-4f6ca0ef

Mai come in questo caso il nome parla da solo. **Tabar - così si chiama la nuova limited edition di Casoni dedicata alla Pera dell’Emilia-Romagna IGP** - prende le mosse dal mantello a ruota da uomo utilizzato ancora oggi dai contadini delle campagne ferraresi. Un simbolo del profondo legame tra l'azienda emiliana e il suo territorio, un mix di tradizioni, ricerca sulla materie prime e integrazione con la comunità locale che dura da oltre due secoli.

«*La nostra è una lunga tradizione familiare che hanno avviato nel 1814 due fratelli in un piccolo spazio nel centro di Finale Emilia. Ora siamo arrivati alla settima generazione dopo essere passati attraverso alcuni cambi di proprietà. Nel 2007 mio zio cedette l’attività prima ad Averna e poi a Campari, ma* ***nel 2016 l’azienda è stata riacquisita dalla famiglia***», ha raccontato **Paolo Molinari,** amministratore delegato di **Casoni**, durante la presentazione del nuovo gin in una cornice d'eccezione come la Sala degli Arazzi del Palazzo Municipale di Ferrara.

UN VIAGGIO SENSORIALE NEI PRODOTTI DELL'EMILIA-ROMAGNA

Vero e proprio omaggio alla terra emiliana, **Gin Tabar Pera dell’Emilia-Romagna IGP** è stato realizzato in collaborazione con il Consorzio di Tutela della Pera dell’Emilia-Romagna IGP. *«Dopo il* ***Gin Tabar Bergamotto*** *e il* ***Gin Tabar Ciliegia di Vignola IGP****, il nuovo prodotto conferma la nostra volontà di lanciare ogni anno un distillato legato al territorio. Ci sono 20 IGP nella nostra regione è già ne stiamo testando alcune. E' la nuova vita di Casoni: innovare nella tradizione»*, ha proseguito Molinari.

Frutto di un bilanciamento tra componente aromatica e alcolica, Gin Tabar Pera è dominato dai sentori dolci della Pera dell’Emilia-Romagna IGP nella varietà Williams, e dal suo retrogusto delicatamente acidulo capace di sprigionare assoluta freschezza. La dolcezza del frutto poi si declina

attraverso note floreali e fruttate con sfumature che ricordano vagamente l'aroma del miele e tocchi di vaniglia. Nell'elisir di Gin Tabar Pera dell'Emilia-Romagna IGP **gli attori protagonisti sono il ginepro e la pera**, seguiti dai tocchi mediterranei di arancio amaro, vegetali di rosmarino, piacevolmente pungenti di cardamomo e botanici di camomilla.

*«Col nuovo **Gin Tabar** Pera dell'Emilia-Romagna IGP abbiamo voluto creare un distillato che fosse **un autentico viaggio sensoriale nella nostra terra**, dove la Pera Williams dell'Emilia-Romagna trova la sua massima espressione grazie a un blend di botaniche selezionate con cura. Siamo orgogliosi dei riscontri ricevuti e convinti che questo prodotto possa rappresentare al meglio la qualità, la tradizione e lo slancio continuo verso l'innovazione della nostra azienda»,* ha commentato **Manuel Greco**, trade marketing manager di Casoni.

PER OGNI BOTTIGLIA CI VOGLIONO 50 GR. DI PERE WILLIAMS

Il Gin Tabar viene distillato a Finale Emilia, nella Bassa modenese, con una **tecnica minuziosa**. Le pere vengono messe in **infusione in alcol per cinque giorni** e scaldate a 60°. Quindi, vengono distillate in alambicchi discontinui d'acciaio. Lo stesso procedimento viene poi seguito per tutte le altre botaniche. A questo punto, il distillato viene lasciato **affinare in tank di acciaio per un mese**. Il blend ottenuto viene fatto distillare con le altre botaniche lavorate. Il prodotto, portato a un volume alcolico di 45% con acqua demineralizzata, rimane infine **in affinamento per circa quindici giorni** in modo da consentirne il perfezionamento aromatico, prima di essere filtrato. Per **mille bottiglie** di Gin Tabar Pera dell'Emilia-Romagna IGP vengono **utilizzati 50 kg di pere**, 50 g per una sola bottiglia.

Il tutto con un procedimento che rispetta rigorosamente il **tema della sostenibilità**, come è da filosofia di Casoni. Premiata tra le prime 100 realtà italiane (con un fatturato minore di 250 milioni) più 'green', e azienda in cui il riciclo arriva a sfiorare il 98%.

«*Il nuovo Gin Tabar Pera dell'Emilia-Romagna IGP viene prodotto in un'edizione limitata di 814 bottiglie pensata per festeggiare i 210 anni della distilleria. La distribuzione avverrà tramite la nostra rete in modo diretto*», ha concluso Greco sottolineando come il nuovo prodotto si presta sia a una **degustazione liscia, sia alla preparazione di Gin&Tonic e di moderni Twist on Classic**, sia all'abbinamento con toniche delicate e liquori.