Papa Salt: il gin australiano che fa tappa a Napoli

20250731110220papasaltfoundersv1-05008248

Questa è una storia che inizia come una nota canzone di Gino Paoli, quella dei “Quattro amici al bar”, con qualche differenza. Perché gli amici erano cinque, non erano al bar, ma su una spiaggia australiana, e non volevano cambiare il mondo, bensì creare un gin ispirato alle loro giornate soleggiate in riva al mare, semplice e al contempo elegante. Dopo cinque anni, 300 botaniche testate e 59 ricette distillate, nel 2022 il progetto si concretizza. **A maggio 2023 Papa Salt Coastal Gin viene lanciato in Australia, per poi iniziare a farsi conoscere nel Regno Unito e in Spagna**. Adesso è la volta dell’Italia, dove viene importato in esclusiva dalla **società napoletana Spiritual,** che ha organizzato una presentazione dedicata a stampa e distributori in uno dei cocktail bar simbolo della scena partenopea e italiana: L’Antiquario.

La scelta è stata tutt’altro che casuale, come vedremo, perché – lo abbiamo detto all’inizio – questa è una storia di amicizia e di relazioni. Come quelle che legano i cinque fondatori: **Charlie Maas è l’unico ad avere precedenti esperienze nel settore degli alcolici ed è Ceo di Papa Salt;** gli altri lavorano nel mondo del cinema: Regan Riskas Maas, Josey McNamara e Tom Ackerley come produttori, la quinta – moglie di Tom – è nientemeno che **Margot Robbie**, protagonista e produttrice di film campioni di incassi. Su questo aspetto però prevale il basso profilo: Papa Salt non vuole essere raccontato come il gin inventato dalla diva del grande schermo, ma come un prodotto artigianale nato dal sogno di un gruppo di amici.

GRAND HOTEL E COCKTAIL BAR DI TENDENZA

Anche la collaborazione con Spiritual si è intrecciata sul filo delle relazioni personali: «*A presentami Charlie Maas è stato un amico di lunga data* – dice **Francesco Cappuccio, titolare di Spiritual** – *e confesso che all’inizio ero un po’ scettico sull’opportunità di importare un nuovo gin in Italia. Poi ho scoperto la sostanza che c’è dietro il progetto, a cominciare dalla distilleria di Byron Bay dove viene*

prodotto Papa Salt, alimentata al 100% da energia rinnovabile. Abbiamo iniziato a proporlo in hotel di lusso come il Quisisana e il Punta Tragara a Capri».

Tra gli ospiti della serata di presentazione, non a caso, c'era anche **Lucio D'Orsi, anima del Dry Martini, il cocktail bar del Majestic Palace Hotel di Sorrento**. «*La strategia è puntare su locali nei quali è importante esserci, innescando un effetto a cascata su altre attività. I primi riscontri sono stati molto positivi, anche da parte dei distributori che lo hanno inserito in assortimento*». La sfida, come sempre nel caso dei prodotti esordienti, sarà quella di trasmettere ai clienti il giusto posizionamento: «*Papa Salt Coastal Gin è un brand premium* – spiega Cappuccio –. *Parliamo di un prodotto da signature cocktail, agrumato e reso particolare da botaniche quali ibisco, acacia e da una nota salina data dal guscio d'ostrica*».

SALTY PIÑA, IL SIGNATURE FIRMATO ALEX FREZZA

È stata proprio quest'ultima caratteristica ad ispirare Alex Frezza – bartender, co-founder insieme allo stesso Cappuccio de L'Antiquario e socio di Spiritual, e questo spiega la scelta della location per il lancio italiano – nel creare **Salty Piña, signature entrato nella drink list del locale**: «*Ho pensato di abbinare la spiccata salinità marina di Papa Salt a un gusto fruttato – afferma Frezza – e ho utilizzato una base di ananas spremuto fresco, miele millefiori diluito con acqua salata al 10%, maraschino e lime. Proponiamo il cocktail anche in versione frozen, con un ciuffetto di sale nero. A mio avviso Papa Salt è un gin ben fatto, privo di punti deboli e molto duttile, a patto di comprenderne le sfaccettature*».

Nella serata di presentazione, Frezza e la sua squadra hanno proposto inoltre un **Papa Negroni** (con Amaro Amara al posto del bitter), un **Papa Sunrise** (twist del Tequila Sunrise) e ovviamente un **Papa Salt & Tonic**, ma è stato il Salty Piña a conquistare i fondatori del marchio: «*C'era qualcosa di magico in quel cocktail* – hanno dichiarato a Mixerplanet – *così leggero e rinfrescante, ma con il nostro gin che brillava ancora. Ai bartender italiani vorremmo dire che abbiamo creato Papa Salt perché desideravamo un gin da bere in riva al mare: il suo profilo aromatico agrumato e speziato è perfetto per i long drink e le lunghe giornate di sole. L'Australia sarà sempre la nostra casa, ma pensiamo che l'Italia sia la vacanza perfetta per Papa Salt*».

Un'ultima curiosità: **qual è l'origine del nome?** «*Eravamo in Sri Lanka* – hanno risposto gli ideatori del brand – *e in un bar sulla spiaggia abbiamo incontrato un lupo di mare che si faceva chiamare Papa Salt. Era originario dello stesso posto di Margot: la Gold Coast, in Australia. Una persona piena di vita e storie da raccontare, naufragato tre volte. Abbiamo trascorso una fantastica serata insieme. La nostra speranza è che Papa Salt Coastal Gin, nato sulla costa orientale dell'Australia, possa*

viaggiare altrettanto lontano e creare altrettanti ricordi».