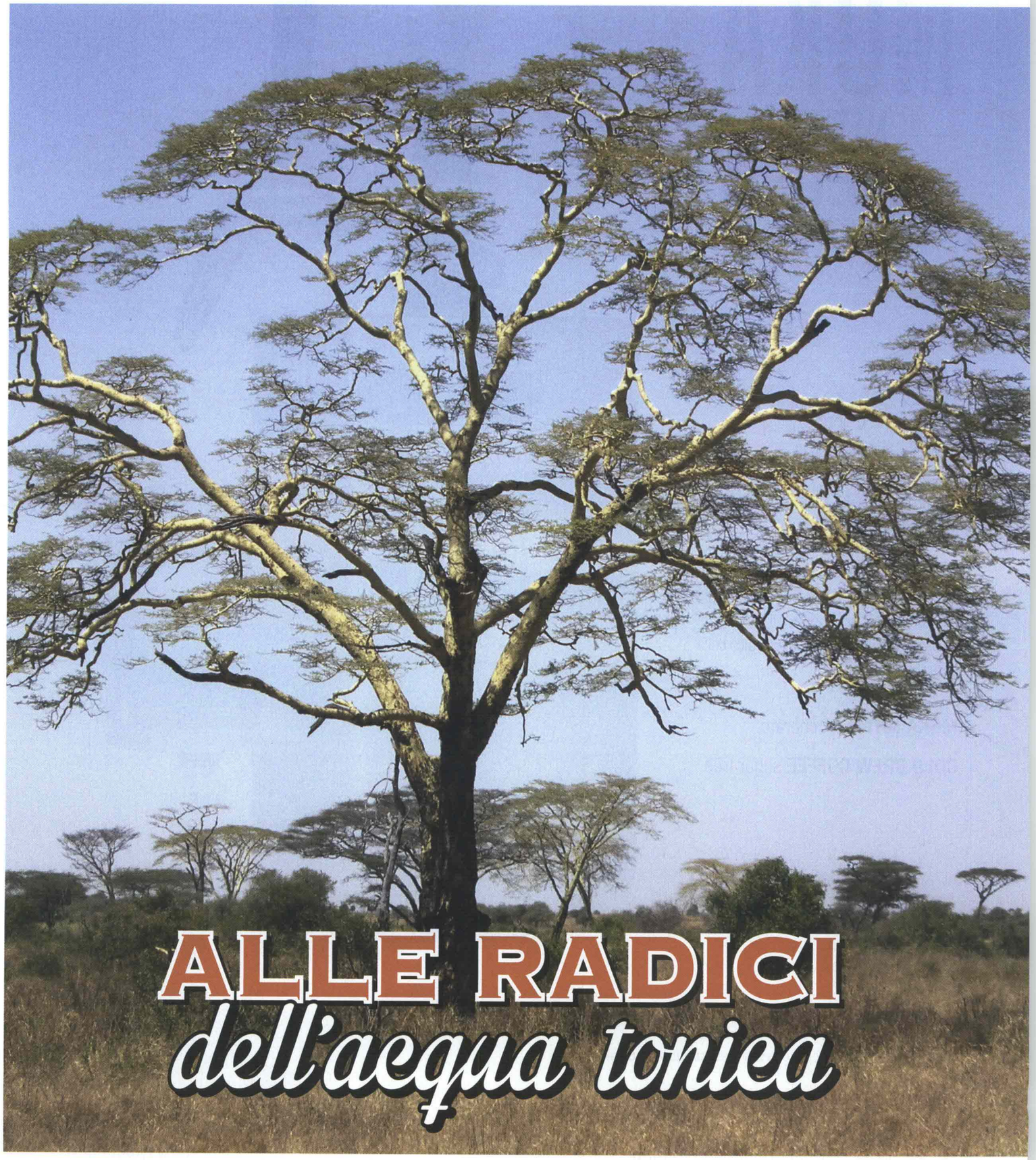
ANNO 41° NUMERO 3

PHOTONIC

bargiornale

I NUOVI COLORI per il food&drink

DALL'ULTRA VIOLET ALLA PALETTE CRAVINGS: LA TAVOLOZZA CHE AIUTA LE VENDITE



ALLE RADICI dell'acqua tonica

PHOTONIC

IL CHININO, LA TONICA, IL GIN TONIC. STORIE INEDITE E BALLE COLOSSALI HANNO SEGNATO LA STORIA DI QUESTA BEVANDA. SIETE PRONTI A SCOPRIRLE CON NOI? IN PIÙ UNA RASSEGNA DI 24 TONICHE

di Stefano Nincevich

A diverse latitudini, dall'America Latina all'Asia passando per l'Africa, esistono alcuni alberi noti come "fever tree". Dalla corteccia degli alberi della febbre si ricava un alcaloide in grado di alleviare febbre e dolori. L'albero più noto tra loro è il cinchona (ne esistono 23 specie) ed è nativo delle pendici delle Ande. Sono sempreverdi, hanno fiori rosa e crescono fino a 30 metri d'altezza. Il chincona, o più semplicemente la china, ha fatto la fortuna dell'Impero Spagnolo. Appena i conquistadores scoprirono le sue proprietà anti-piretiche iniziarono a commerciare la sua corteccia in tutto il mondo. È dalla corteccia infatti che si ricava il chinino - sostanza isolata solo nel 1820 dai chimici francesi Pellettier e Caventou - rimedio contro il parassita causa della malaria. Il chinino entrerà nella composizione dell'acqua tonica a partire dal 1858 con la Pitt's Aerated Tonic Water, un brevetto di Erasmus Bond a cui seguì, dal 1870 circa, il grande successo della Schweppes.

LA PILLOLA VA GIÙ

Il chinino ha un sapore amaro e in epoca vittoriana era somministrato ai membri della Compagnia Britannica delle Indie Orientali. Soldati e mercanti, per mandarla giù usavano mescolare la tonica con gin e limone. Questo drink, buono e sano, prese il nome di Gin Tonic e da allora (siamo tra gli anni '70 e '80 dell'Ottocento) l'acqua tonica è sempre stata fatta con chinino. Questo chinino sudamericano, a differenza di quello asiatico utilizzato in tante acque toniche, conferisce note morbide e delicate. A questo si aggiunga che l'acqua utilizzata sgorga in Patagonia. Questa bella opera sodata è esaltata dalla caratteristica carbonatazione con bollicine fini fini.

1 1724 TONIC WATER

Dentro la bottiglia, più che una tonica, c'è un'idea storica e geografica. Che consiste nel fissare un punto sulla mappa, esattamente a 1.724 metri lungo il mitico cammino degli Inca nelle Ande. Proprio lì tra Perù e Cile dove, dice l'oracolo, i conquistadores ebbero il primo faccia a faccia con la pianta del chinino. E qui produrre una tonica caratteristica perché il chinino sudamericano, a differenza di quello asiatico utilizzato in tante acque toniche, conferisce note morbide e delicate. A questo si aggiunga che l'acqua utilizzata sgorga in Patagonia. Questa bella opera sodata è esaltata dalla caratteristica carbonatazione con bollicine fini fini.

Formato 20 cl

Segni particolari Il suo grande amore è il gin. Per essere più precisi Gin Mare. Ma oltre al Gin Tonic o Vodka Tonic, 1724 è un un ingrediente prezioso nella composizione di cooler e mule. La casa suggerisce di provarla anche nel mix con cachaça, menta, frutti rossi, zucchero di canna. Oppure in abbinamento a liquori, vini da aperitivo, classici bitter e amari.

www.compagniadeicaraibi.com

2 HOPE DIRTY SOUL TONICA ABBONDIO

L'acqua tonica Abbondio si veste con una nuova bottiglia ispirata al mondo dei tatuaggi old school. La produzione è 100% italiana, artigianale, con ingredienti naturali, senza conservanti né coloranti. Hope Dirty Soul Tonica ha un buon equilibrio di gusto, lungo e persistente, e può essere impiegata per rivisitare alcuni dei drink più popolari come lo Spritz o l'Hugo. Nella gamma ci sono altre due toniche: la mediterranea Homeward Herbal Cargo Tonic e la One Red Rose Forever con fiore di sambuco.

Formato 20 cl

Segni particolari Era il 1889 quando Angelo Abbondio fondava la sua fabbrica di bibite e gassose. Da allora ne è passata tanta di acqua, non solo tonica, sotto i ponti. Oggi il marchio Abbondio è stato acquisito dal Gruppo Eurofood che, oltre a Hope Dirty Soul Tonica e altre toniche ha nella sua gamma ginger ale, ginger beer e lemonade.

www.dec.it