

DALLO ZAFFERANO UN LIQUORE ARTIGIANALE NASCE A NAVELLI "INCERULAE", SABATO LA PRESENTAZIONE

23 Giugno 2022



NAVELLI - Un liquore artigianale con la pregiata spezia che sull'Altopiano di Navelli ottiene qualità organolettiche riconosciute come uniche al mondo. Lo zafferano dà vita a un prodotto unico nel suo genere.

È "Incerulae": completamente made in Navelli, porta la firma di Rajca, azienda che già dal nome - "radice" nel dialetto locale - trasmette il profondo attaccamento al territorio dei suoi tre giovani soci, Gianni Tomei, Roberto Di Francesco e Marco Durante, che dal 2015 hanno trasformato una passione in idea imprenditoriale, producendo liquori come si fanno in casa, con antiche ricette e materie prime di alta qualità.

Il nuovo liquore allo zafferano sarà presentato sabato prossimo, 25 giugno, a Navelli, in occasione dell'iniziativa nazionale della Notte Romantica a cura dell'associazione dei Borghi più belli d'Italia, giunta alla sua 7^a edizione, con un percorso degustativo condotto da Alessia Di Giovacchino, comunicatrice e sommelier: primo appuntamento alle 21,30, secondo alle 22,30, nel cuore antico del paese, in via del Macello. Alla degustazione seguirà un momento musicale jazz a cura del trio D'Amato, Paparusso, D'Eramo.

"Incerulae" deve il suo nome alla storia medioevale del paese - spiegano gli artigiani - . È una celebrazione autentica del prodotto per eccellenza dell'Altopiano, lo zafferano. Navelli, individuato tra i borghi più belli d'Italia, ha già una tradizione fruttuosa legata alla spezia e alle sue infinite coniugazioni. Da oggi, gli scaffali di Rajca aggiungono una ulteriore tipicità che stupisce per freschezza, schiettezza e coerenza, senza eccessi, sia all'olfatto che al gusto. Come per tutte le nostre produzioni - aggiungono Gianni, Roberto e Marco - abbiamo fatto ricerca, ci siamo interrogati sulle origini, fino a trovare

equilibrio tra gusto moderno e rispetto della tradizione”.

L’etichetta della piccola bottiglia, in due formati, riproduce Navelli e il crocus, il fiore dello zafferano, con le sue tipiche tonalità viola. Il liquore è prodotto con acqua, alcol, zucchero, ovviamente zafferano, e aromi naturali. Gradazione alcolica: 30,4 % vol..