



TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE NASCE “NERO”, IL PRIMO SAKE ITALIANO

Un prodotto al 100% made in Piemonte, frutto dell'incontro tra il riso nero vercellese de “gliAironi” e le sperimentazioni della mixology torinese di Affini ed EvHo

Dal Giappone al Piemonte in un connubio di saperi artigianali, culture e sapori. Prende vita da questa commistione **“NERO”**, il **primo sake italiano al mondo** che nasce dalle risaie vercellesi e dai luoghi della miscelazione torinese per andare alla conquista dell’Italia prima e dei mercati internazionali poi.

Un vero e proprio omaggio a uno dei simboli più conosciuti della millenaria cultura nipponica, realizzato utilizzando un'eccellenza agroalimentare del territorio come il riso e nel rispetto delle tradizioni produttive di due bevande emblema dell'intraprendenza sabauda durante i secoli come la birra e il vermut.

Protagonista principale di **“NERO”** è, infatti, il **riso nero integrale Penelope** dell’azienda vercellese **“gliAironi”**. Una varietà frutto di un accurato processo di selezione della produzione in base a parametri qualitativi molto elevati, di una specifica lavorazione e dell'attenta conservazione che le hanno consentito di ottenere la denominazione di **“Riserva Artigianale”**. Caratterizzata dalla presenza di antociani, componenti con un'azione antiossidante benefica per la salute, questa tipologia di riso associa alle proprietà nutrizionali una profumazione fruttata ed un gusto intenso che vengono trasmessi al prodotto finale.

La preparazione di questo **innovativo esempio di Sake italiano** prende soltanto ispirazione da quella orientale. Le rende il giusto onore per poi cercare un'altra, originale, strada: il processo di **fermentazione**, infatti, avviene grazie ai **lieviti della birra** attentamente selezionati. Un omaggio agli storici birrifici piemontesi che, a inizio ‘900, hanno fatto di Torino una delle capitali europee di questa bevanda.

Le contaminazioni però non finiscono qua. **“NERO”** prende a modello anche un'altra specialità torinese come il **vermut**, liquore considerato per anni di **“nicchia”** ma tornato recentemente alla ribalta grazie all’arte della miscelazione e alle sperimentazioni del food pairing.

Proprio dalla preparazione del vermut, **“NERO”** si affida per la **fortificazione**, l’incremento cioè del grado alcolico attraverso l’aggiunta di alcool, e per **l’aromatizzazione**, grazie all’utilizzo delle principali **erbe botaniche** che insaporiscono il vermut stesso e che diventano protagoniste anche di questo innovativo *sake* made in Piemonte, a cominciare dall’artemisia e dall’achillea.



Il risultato finale è uno “*spirito*” innovativo, che punta a far incontrare le diverse culture rispettandone le differenze ed esaltandone le similitudini. Un prodotto ideato e realizzato per un bere sempre più responsabile, consapevole e di qualità.

Dopo la sua prima apparizione ufficiale in occasione del Festival del Giornalismo Alimentare, **NERO** riceverà la definitiva consacrazione internazionale a **Shanghai** il prossimo **4 aprile** dove sarà presentato presso un prestigioso ristorante grazie alla collaborazione con Slow Food Italia e Slow Food China. A partire dalla prossima Primavera, invece, inizierà la produzione in larga scala e la distribuzione sul mercato italiano.

“**NERO**” nasce dall’intuizione di tre realtà imprenditoriali piemontesi: l’azienda vercellese **Risi&Co. - gliAironi**, tra i leader nella produzione di riso, che ha messo a disposizione la profonda conoscenza della materia prima; Il bar torinese **Affini**, tra i principali interpreti italiani nell’arte della miscelazione e della cocktaileria innovativa e **Evho**, la scuola di barman di Torino che ha affinato la ricetta e seguito tutta la parte di produzione.

Per maggiori informazioni:

Sake italiano - www.sakeitaliano.it

Gli Aironi - www.gliaironi.it

Evho - <http://www.evho.it>

Affini - <https://www.facebook.com/affinitorino/>

WEB www.sakeitaliano.it • INSTAGRAM [@sakeneroitaliano](https://www.instagram.com/sakeneroitaliano) • EMAIL info@in-fermento.it
PER INFORMAZIONI: Gabriele Conte • CELL. +39 393.953.1008

