

“INCERULAE”, NEL MAGICO NAVELLI SVELATO IL LIQUORE ARTIGIANALE ALLO ZAFFERANO DI RAJCA

28 Giugno 2022



NAVELLI – Il primo insediamento vestino della Piana di Navelli, Incerulae, dà il nome all’ultimo nato di Rajca, azienda che dal 2015 nel comune patria dello zafferano produce liquori artigianali in modo semplice e genuino, seguendo le ricette delle nonne che si tramandano da generazioni.

E il nuovo prodotto non poteva non essere una celebrazione della pregiata spezia: inequivocabilmente giallo, non filtrato, equilibrato sia all’olfatto che al gusto. Nell’etichetta della piccola bottiglia, in due formati più uno per il canale Horeca, Navelli e il crocus, il fiore dello zafferano, con le sue tipiche tonalità viola. Contiene solo acqua, alcol, zucchero, zafferano e aromi naturali. Gradazione alcolica: 30,4 % vol.

La presentazione, in una degustazione aperta al pubblico che ha particolarmente apprezzato, l’altra sera in occasione della Notte romantica nei Borghi più belli d’Italia, che si è svolta anche a Navelli, che fa parte del prestigioso club.

Narrato da **Alessia Di Giovacchino**, comunicatrice e sommelier, Incerulae è stato

presentato dai tre giovani fondatori di Rajca, **Gianni Tomei, Roberto Di Francesco e Marco Durante**, che oramai sette anni fa hanno trasformato una passione in idea imprenditoriale, producendo liquori come si fanno in casa, con antiche ricette e materie prime di alta qualità.

“Incerulae deve il suo nome alla storia medioevale del paese – hanno spiegato 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”.

“Abbiamo iniziato quasi per gioco, stimolati da amici, soprattutto ristoratori, che apprezzavano la nostra genziana fatta in casa”, ha ricordato Gianni Tomei. “Ci siamo buttati in questa avventura e all’inizio producevamo solo genziana, poi abbiamo allargato fino ad arrivare alle attuali cinque referenze. Sono prodotti molto di nicchia e identitari, il prezzo quindi è poco concorrenziale con quelli commerciali però l’apprezzamento di molti ristoratori ci gratifica”.

“Privilegiamo la materia prima locale”, ha detto Marco Durante, “e per lo zafferano è stato particolarmente facile avendo il nostro laboratorio proprio a Navelli”.

“Ho trovato Incerulae estremamente schietto, franco, con un sapore inusuale perché siamo abituati allo zafferano in altre declinazioni”, ha rilevato Alessia Di Giovacchino. “Conoscere il territorio attraverso i suoi prodotti è la cosa migliore”.

Tutte le informazioni su www.rajca.it.

LE FOTO

































pubbliredazionale