

Il Liquorificio 4.0: un'innovazione tra tradizione e tecnologia a Teramo

20 Luglio 2023

di Giancarlo Pierannunzi



TERAMO – A Teramo nasce il primo liquorificio urbano, il Liquorificio 4.0, un'originale realtà dall'idea di tre soci: **Andrea Labrecciosa**, proprietario del Caffè dei Poeti nel cuore della città, **Domenico Cifà**, esperto del mondo della chimica alimentare, e **Guido Di Donato**, veterinario.

Tutto ha avuto inizio circa quattro anni fa quando Andrea e Domenico, collaborando insieme al bar del primo, iniziarono a fantasticare su un'idea rivoluzionaria. La svolta quando Domenico, laureato in ingegneria chimica e prossimo alla tesi della laurea specialistica in

Food Science and Technology, scopre l'esistenza di un innovativo metodo estrattivo, inventato e brevettato dal professor **Daniele Naviglio**, docente di chimica analitica presso l'Università Federico II di Napoli.

Questo rivoluzionario sistema permetteva di ridurre notevolmente i tempi di estrazione. Un esempio concreto fu dimostrato dal professor Naviglio utilizzando il limoncello: tradizionalmente, le bucce dei limoni venivano fatte macerare nell'alcool per ben venti giorni, ma grazie al macchinario da lui costruito e brevettato, era possibile ottenere lo stesso risultato in soli sessanta minuti. Non solo il processo diventava più rapido, ma le analisi chimiche e organolettiche del prodotto risultavano notevolmente superiori dal punto di vista nutraceutico e olfattivo rispetto ai metodi tradizionali.

Da allora, il trio di imprenditori ha intrapreso un anno di prove e sperimentazioni in collaborazione con una società spin-off dell'Università, guidati dal team del professor Naviglio. Decisero quindi di investire nell'acquisto del macchinario brevettato e continuarono le loro ricerche presso il Caffè dei Poeti.

Il Liquorificio 4.0 si è specializzato nella produzione di diverse varietà di liquori. Tra i loro prodotti spicca il limoncello, ottenuto unicamente da quattro ingredienti: materia prima della ricetta, alcool, acqua e zucchero. Un prodotto diverso dai tradizionali in commercio, poiché mantiene la trasparenza naturale della matrice vegetale utilizzata per l'estrazione, senza alcun utilizzo di coloranti o additivi chimici, senza spigoli, delicato e dritto in bocca. Il risultato è un limoncello di alta qualità con un sapore autentico e genuino.

Inoltre, producono anche due amari alle erbe, uno più leggero, il 40/60, con una spiccata nota di camomilla e uno molto amaro con un residuo zuccherino ridotto al minimo, il notevole 10/30 che esprime una personalità fuori dall'ordinario, amaro, asciutto ed allo stesso tempo fresco che pulisce la bocca, una vera e propria novità per il mercato. Anche in questo caso, l'attenzione per la naturalezza è fondamentale, utilizzando solo ingredienti di alta qualità. I loro amari si contraddistinguono per la trasparenza, ottenuta grazie all'assenza di aromi e coloranti, lasciando emergere il colore naturale delle spezie utilizzate.

Ma non è tutto, il Liquorificio 4.0 offre anche tre varianti di gin che sono il risultato di una macerazione a freddo con gli ingredienti esausti degli amari e bucce di limoni esauste, infuse in gin neutro a 42 gradi, ottenendo così un'aroma con una spiccata nota di ginepro e una leggera aromatizzazione finale. Il risultato è un gin dalla personalità decisa ma al tempo stesso pulita e armonica.

Questa sera, presso il Caffè dei Poeti dalle 19,00 in poi c'è la prima uscita al pubblico per i

prodotti del Liquorificio 4.0 con la possibilità di assaporarli in purezza o in mixology. Sarà un'occasione unica per scoprire queste straordinarie creazioni, frutto della passione e dell'innovazione messe in atto dai tre soci e del contributo del Professor Naviglio.

Una storia di tradizione e tecnologia che si fondono per creare prodotti unici e di alta qualità.

LE FOTO















