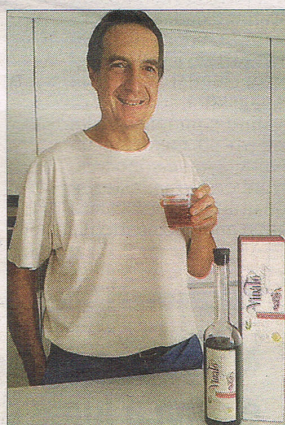


MEZZOCORONA

Lo sciroppo dei farmacisti Zanini

Rinasce l'antico «Vinato»

MEZZOCORONA - Tradizione e innovazione, gusto e salute. Un mix originale di territorio e di esperienza professionale e familiare: è il «Vinato» il nuovo nato in casa Zanini. «Non c'è niente di meglio che una vecchia ricetta per fare un prodotto nuovo» sottolinea Paolo Zanini, titolare della storica famiglia del paese gestita insieme alla sorella Gabriella. Il «vinato» rappresenta un pezzo di storia della famiglia e una sfida per il futuro: la nonna Bianca, lo preparava con il Teroldego come bevanda estiva da offrire ai bambini che popolavano il Monte di Mezzocorona durante tutta l'estate. Paolo Zanini è cresciuto con questo sapore ora, grazie anche allo sprono di Sergio Cattani, farmacista collaboratore della storica farmacia rotaliana, divulgatore di un approccio bio e naturale, ha deciso di riprodurre lo sciroppo. Gli Zanini hanno quindi contattato la famiglia di Alberto Foletto di Pieve di Ledro, altro nome storico della farmacologia trentina e produttore di sciroppi naturali e prodotto la bevanda analcolica. Il Vinato è prodotto senza antiossidanti, in modo totalmente naturale senza coloranti né alcun additivo. Pochi e selezionati gli ingredienti: Teroldego doc rotaliano della cantina Dorigati, zucchero di canna che possiede proprietà nutrizionali migliori rispetto a quello bianco e limone del Garda. «Un anno di tentativi più o meno soddisfacenti, per perfezionare la ricetta finché siamo giunti a quella capace di ricreare il gusto che avvertivamo da bambini» spiega entusiasta Paolo. «Per noi rappresenta non solo una bella avventura imprenditoriale quanto piuttosto umana e relazionale grazie all'incontro con diverse persone, locali soprattutto, con i quali abbiamo creato il sito (www.vinato.it) creato la con-



fezione grazie alla professionalità di una giovane grafica e la rete commerciale che propone e vende lo sciroppo per ora ad un mercato di nicchia, nelle enoteche e vinerie specializzate».

Tempestiva e fortuita l'idea di proporlo all'imminente «Settembre Rotaliano»: grazie alla collaborazione con la Pro Loco sarà offerto in ogni stand sottoforma di sorbetto, di aperitivo o come cocktail. Un progetto quindi fatto proprio e condiviso da tutta la comunità, e destinato ad esser esportato anche fuori dei confini provinciali.

«La cosa che ci fa ben sperare è che il piacere provato nel sorvegliarlo è unanime e in ciascuno provoca una piacevole e inattesa sorpresa sia nei grandi che nei piccoli. E' stato divertente sperimentare le reazioni di chi lo assaggiava senza sapere che era prodotto a base di vino» chiarisce lo stesso farmacista Zanini. Ma il Vinato interpreta anche una filosofia ambientalista: con una bottiglia da mezzo litro di sciroppo, si ottengono 4 litri di bevanda riducendo pertanto involucri, sprechi, consumi.

L. F.

a cura di