

ANSA.it > Sardegna > Terra e Gusto > [Gin sardi al Tuttofood di Milano, spopola quello alla pompia](#)

Gin sardi al Tuttofood di Milano, spopola quello alla pompia

Si fa largo anche il primo gin "elettrico"

Redazione ANSA

CAGLIARI

23 ottobre 2021

18:14

NEWS

Suggerisci

Facebook

Twitter

Altri

Stampa

Scrivi alla redazione



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE +

I gin prodotti in Sardegna tra le novità sulle tavole del post Covid mostrate dalla Coldiretti a Tuttofood, in corso alla Fiera di Milano a Rho, per far toccare con mano le invenzioni destinate a rivoluzionare l'alimentazione degli italiani. "La pandemia ha impresso una vera e propria svolta green nelle scelte alimentari - sottolinea l'associazione agricola - con l'arrivo di prodotti innovativi che mettono insieme le spinte salutistiche nate con l'emergenza sanitaria con una decisa svolta verso la sostenibilità nei più diversi ambiti".

Il gin della nonna alla Pompia è nato dalla collaborazione tra il giovane agricoltore Ivano Fodde, 27 anni di Budoni, con la distilleria Cillario e Marazzi. Si tratta di un gin unico che valorizza sa Pompia, l'agrume sardo tra i più rari al mondo, dalla profumatissima buccia ruvida e spessa, destinandolo ad un target giovane oltre che ai buongustai, grazie all'utilizzo del suo distillato per ricette gourmet. L'originale gin, il Louis gin ("il nome è un omaggio a mia nonna Luigina che mi ha fatto amare la campagna e conoscere gli aromi della Sardegna", racconta Ivano) lo scorso anno ha vinto l'Oscar green regionale di Coldiretti ed è arrivato alle finali nazionali confrontandosi con le migliori proposte italiane.

VIDEO ANSA



23 OTTOBRE, 18:17

SPALLETTI: "TOTTI? UN GIORNO USCIRA' ANCHE LA MIA FICTION: 'SPERIAMO DI MORI' TUTTI DOPO"



E sempre un gin ha portato alla ribalta un altro giovane agricoltore, Frediano Mura di Sadali, delegato regionale di Coldiretti Giovani impresa Sardegna. Si tratta anche in questo caso di un prodotto unico nel suo genere, il primo gin 'elettrico' al mondo, che riesce a provocare delle piccole scariche nel palato di chi lo gusta. Anche Frediano con il gin Lampus ha vinto l'Oscar green regionale 2019 ed è stato selezionato per le finali nazionali a Roma. Grazie al successo e visibilità ottenuta, ha poi partecipato alla tappa sarda dello show itinerante Dinner Club con lo chef Cracco e Diego Abbatantuono.

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

CONDIVIDI



23 ottobre, 18:15
Ansa Live ore 19



23 ottobre, 17:52
Covid, Vasco Rossi: "Non ce l'ho con i No Vax, credo nella scienza"

tutti i video

ULTIMA ORA

- 18:09** Gin sardi al Tuttofood di Milano, spopola quello alla pompia
- 17:25** Tartarughe protette sequestrate in albergo della C. Smeralda
- 16:38** Agli Oscar green mandorle da design e sarto del vino
- 16:23** Covid: solo 7 pazienti in terapia intensiva in Sardegna
- 16:12** Calcio: Cagliari senza Godin a Firenze a caccia di conferme
- 13:44** Rivolta a Nuoro per il diritto alla salute, tutti in piazza
- 12:55** Malamovida a Sassari, il sindaco vieta l'alcol di notte
- 12:31** Rogo baraccopoli: spenti ultimi focolai, parametri aria ok
- 11:50** Finisce fuori strada con l'auto, grave un 21enne
- 11:43** Al Lirico di Cagliari prove generali per capienza al 100%

> Tutte le news

ANSA ViaggiArt

> vai

Archeologi al lavoro al Santuario Tofet di Sant'Antioco

Sta per concludersi la terza campagna di scavi



089504