



Vulcanica, la vodka artigianale prodotta in Sicilia

Presentato a Milano il distillato da grani antichi biologici coltivati alle pendici dell'Etna. Fuoco mediterraneo e gusto particolare per una novità assoluta, da godersi pura oppure in cocktail



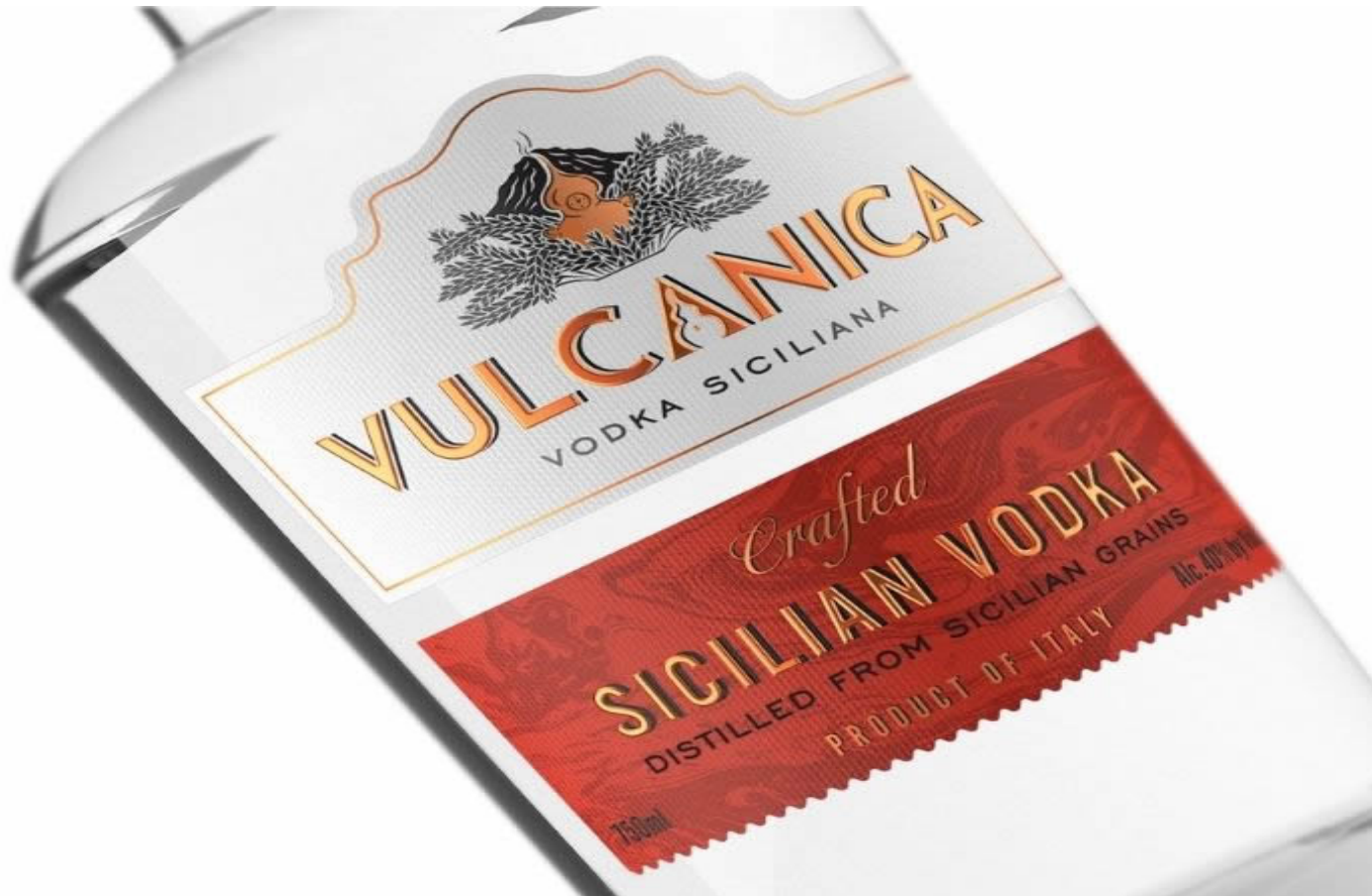
Vulcanica, Vodka siciliana da grani antichi dell'Etna (Foto © Ufficio stampa).

Qualche giorno fa a Milano, è stata presentata **Vulcanica**, una vodka artigianale Premium che nasce con l'intento di mettere in risalto le tradizioni della Sicilia evocandone la bellezza, la natura, l'arte, il benessere e la gioia di vivere.

Vulcanica Vodka siciliana nata dai grani antichi dell'Etna

L'idea di Vulcanica è nata da **Stefano Saccardi** e **Sonia Spadaro** che hanno creduto e puntato sulla valorizzazione dei **grani antichi**, da moltissimi anni coltivati nella zona dell'Etna e nel resto della Sicilia. Proprio dalla loro distillazione i due imprenditori hanno ottenuto una **vodka nuova e molto interessante**.

«Ci piace l'idea di dare un piccolo contributo allo sviluppo di un'agricoltura sostenibile in una terra che merita di essere valorizzata», ha dichiarato Stefano Saccardi in occasione della presentazione di Vulcanica.



L'idea di Vulcanica è nata da Stefano Saccardi e Sonia Spadaro (Foto © Ufficio stampa).

I primi riconoscimenti internazionali

Da segnalare che la neonata etichetta siciliana ha già conseguito un importante premio, conquistando la medaglia “**Double Gold**” assegnata ai migliori prodotti di tutto il mondo durante la “[World Spirit Competition](#)”, che si è tenuta a San Francisco lo scorso aprile.

Nel corso dell'evento milanese dedicato alla stampa, Vulcanica è stata presentata con **5 differenti cocktail** preparati dai bartender del **Mag** con abbinamenti che ricordavano la Sicilia, nei sapori e nell'aspetto:

1. **Vodka Tonic**, classico cocktail fresco con scorza di limone e abbinato a un crostino di cereali e gambero crudo
2. **Black Sour** con succo di limone e sciroppo al carbone vegetale, abbinato con parmigiana in impasto al carbone vegetale la cui immagine richiamava la pietra lavica
3. **From Dusk Till Dawn**, un drink con succo di limone, marmellata di arance, vino syrah e albume in sospensione, abbinato con pane morbido con tartare di carne e crema di formaggio
4. **Clearly Uncler con Vermouth rosso**, cordiale a pistacchio e orange bitter, accostato a pacchero fritto con crema di formaggio
5. **Sicilian Martini** a base di Marsala Dry e servito accanto a piccoli assaggi fritti e capperi salati al forno.

Gli assaggi di Vulcanica hanno dato la possibilità di provare come un prodotto di qualità superiore possa dare la spinta a tutti i cocktail proposti e la strada della qualità è sempre la migliore.

Per maggiori informazioni: vulcanicavodka.com

Data di creazione

21/06/2021

Autore

sergio-ronchi