

(/)

[Home \(/Index.php\)](#)
[Servizi Speciali ▾](#)
[Photogallery \(/Index.php/photogallery\)](#)

[\(/index.php/component/banners/click/58\)](/index.php/component/banners/click/58)
[Archivio \(/Index.php/archivio-dal-05-04-2011\)](#)
[Video \(/Index.php/video\)](#)
[\(/index.php/component/banners/click/57\)](/index.php/component/banners/click/57)

Siamo online da
4778 Giorni 14 ore, 25 m, 44 s


[\(/index.php/component/banners/click/15\)](/index.php/component/banners/click/15)

[\(/index.php/component/banners/click/18\)](/index.php/component/banners/click/18)

[\(/index.php/component/banners/click/19\)](/index.php/component/banners/click/19)

[\(/index.php/component/banners/click/19\)](/index.php/component/banners/click/19)

22 APR Ecco Selvatiq, gli spirits che vanno bene all'ecosistema

Publicato in L'iniziativa (/Index.php/l-iniziativa)



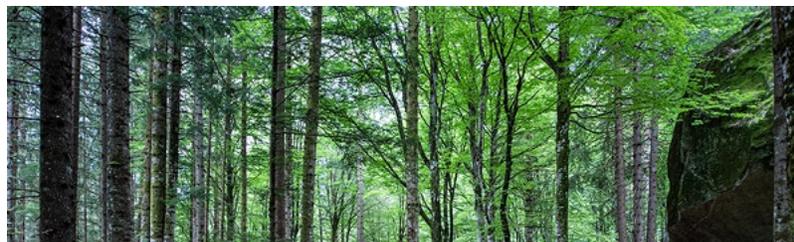
Charles Lanthier e Valeria Margherita Mosca -ph archivio Cdg

di Michele Pizzillo

Si può dire della "serie che non si butta niente".

Questo è l'effetto dell'incontro tra Valeria Margherita Mosca - Master Forager Selvatiq e fondatrice del centro di ricerca Wood*Ing Lab, il laboratorio di ricerca e sperimentazione specializzato nell'indagine e nell'impiego del cibo selvatico come risorsa alimentare e culturale - e Charles Lanthier, imprenditore con un consolidato background manageriale e una pluriennale esperienza in ambito Spirits. Due giovani che hanno da dire molto in tema di salvaguardia della natura - basta sfogliare il poderoso libro di Valeria "Imparare l'arte del foraging. Conoscere, raccogliere, consumare il cibo selvatico", pubblicato da Giunti, 29 euro, per averne conferma -, che con il progetto Selvatiq passano alla pratica perché attraverso la produzione di spirits guidato e ispirato dalla natura che, oggi, Giornata della Terra, è un perfetto esempio di come una buona idea imprenditoriale possa anche far bene al pianeta.

Infatti, Selvatiq fa della sostenibilità la sua missione e la persegue con la produzione di spirits - i primi sono Gin, Bitter e Vermouth - pensati per ridurre al minimo possibile l'impatto sull'ambiente, attraverso la cultura del Foraging conservativo. Si tratta di prodotti le cui materie prime sono quelle botaniche che, a causa dell'alto tasso di presenza o della loro potenza invasiva, disturbano l'equilibrio dell'ecosistema naturale. Osservando, raccogliendo e trasformando in nuova risorsa ciò che minaccia la natura, Selvatiq crea liquori che oltre ad essere espressione di un territorio, cooperano, al tempo stesso, con l'ambiente, salvaguardandone la biodiversità.



FLASH NEWS

mascherine

</index.php/notizie-flash/emergenza-coronavirus-il-consorzio-primitivo-di-manduria-dona-saturimetri-e-mascherine>



[\(/index.php/component/banners/click/34\)](/index.php/component/banners/click/34)



[\(/index.php/component/banners/click/35\)](/index.php/component/banners/click/35)



[\(/index.php/component/banners/click/37\)](/index.php/component/banners/click/37)





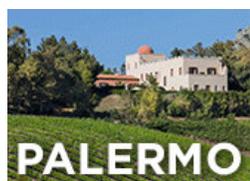
(/index.php/component
/banners/click/20)



(/index.php/component
/banners/click/21)



(/index.php/component
/banners/click/23)



(/index.php/component
/banners/click/59)



L'innovativo progetto di ricerca di Selvatiq nel settore degli spirits, si identifica come una nuova categoria: Wild Nomadic Spirits. Cioè, l'ideazione di un prodotto pensato per ridurre al minimo possibile l'impatto sull'ambiente, perché si tratta di spirits realizzati nella natura con lo scopo di salvaguardarne la biodiversità. Selvatiq, insomma, fa del foraging conservativo che considera ciò che è invasivo in natura come una risorsa da trasformare in un nuovo prodotto, in totale armonia con il luogo. Il progetto si sviluppa attraverso la ricerca, osservazione e raccolta di materie prime selezionate – le botaniche con alto tasso di presenza sul territorio e/o con una forte potenza invasiva – che disturbano l'equilibrio dell'ecosistema naturale. E' un percorso di sperimentazione in continua evoluzione, che conduce all'estrazione di sapori e aromi inaspettati e unici, reale espressione del territorio e del gusto della natura.

Selvatiq è Wild e Nomadic, dice Valeria Margherita Mosca, perché esplora l'universo selvatico sotto la guida delle leggi naturali, in maniera "nomadica", focalizzandosi, di volta in volta, su microcosmi ambientali specifici. Si sposta e si evolve secondo le condizioni e necessità ambientali del luogo. E' un progetto che mira a trascendere gli standard nell'ambito degli spirits, a partire dal principio sostenibile che lo anima e dalla scelta di una produzione nomadica che non fa riferimento ad una distilleria fissa ma che si svolge per lo più sul luogo di raccolta, attraverso frequenti spedizioni di ricerca. La volontà di intercettare un target mirato, acculturato e consapevole, sensibile al tema della sostenibilità e interessato al valore culturale del cibo, è un ulteriore aspetto radicale di Selvatiq. Ha aggiunto Charles Lanthier durante la presentazione del progetto, ogni spedizione darà vita a una produzione di diverse tipologie di prodotto in base alla sperimentazione condotta sul luogo. Dopo la Valtellina, altri territori sono già stati selezionati e in fase di test, per le prossime produzioni. Selvatiq è un progetto in continuo divenire, un viaggio del gusto nella natura, dedicato ai più raffinati Foodies.



La prima collezione presenta un Gin, un Vermouth e un Bitter, realizzati con le botaniche della Valtellina, regione alpina della Lombardia, caratterizzata da una grande varietà di ambienti naturali. Beyond Gin evidenzia intensi sentori di fiori di tilia; nel Beyond Vermouth prevalgono i freschi sapori di gemme di Pinus sylvestris, Beyond Bitter è caratterizzato dalla forte aromaticità dell'agropyron repens. "Beyond", letteralmente tradotto con "oltre", perché i prodotti Selvatiq non sono semplici distillati, hanno in sé il potere della connessione con la natura e il gusto della sostenibilità. Anche il packaging del prodotto è stato studiato per esprimere al meglio il valore sostenibile del progetto: design essenziale e materiali come vetro riciclato e tappo di sughero naturale, per un basso impatto ambientale.

In occasione della Giornata mondiale della terra, Valeria Margherita Mosca ha studiato una ricetta all'insegna del Foraging dove l'abbinamento "Food & Selvatiq" trova la sua migliore espressione. E, cioè, "Bouquet di fiori freschi al cartoccio", perché i fiori sono un ottimo ingrediente non solo come decorazione o guarnizione, visto che ognuno ha caratteristiche organolettiche distintive: il fiore e lo stelo del tarassaco hanno un sapore deciso e piacevolmente amaro; i fiori di acacia sono profumati, delicati e con una consistenza strepitosa; quelli di tossilagine sono carnosì e hanno un sapore aromatico e resinoso. Un bouquet saporito ma equilibrato che ben si accompagna ai sentori del pane tostato, abbinato

(/index.php/component
/banners/click/38)



(/index.php/component
/banners/click/61)



(/index.php/component
/banners/click/63)



(/index.php/component
/banners/click/51)



(/index.php/component
/banners/click/40)



(/index.php/component
/banners/click/26)



