



**La dispensa
DER SPEISESCHRANK**



Giovanni Casati

IL PASSATEMPO **di Giovanna** È DIVENTATO UNA PROFESSIONE

Tempo, pazienza e ottima frutta per liquori inconsueti e multiuso

Riccardo Capellini
riccardo@capellini.ch

Alle feste con gli amici si presentava con le sue creazioni: un liquore di limone una volta, uno di arancia un'altra; complimenti e lodi erano sempre tantissimi. L'aumentare continuo dei consensi ha fatto nascere la voglia di trasformare quello che era solo un passatempo in un'attività. Ecco che Johanna inizia a preparare in modo più professionale i primi liquori, limoncino e arancino, i suoi (fino ad allora) cavalli di battaglia, e battezza l'azienda italianizzando il suo nome che diventa "digiovanna".

Con questo azzecato brand amplia la varietà dei prodotti con altri sapori. Nascono così meloncino, mocaccino, zenzerino, peperoncino, nocciolino, marroncino, fragolino e uva. Sono tutti liquori ottenuti per macerazione alcolica di frutta scelta con cura e non trattata, così da garantire un'ottima qualità. Non è necessario spiegare il gusto di ogni tipo, ma è utile forse precisare che il

marroncino è ottenuto dall'infusione di castagne, il mocaccino ha un'aggiunta di caffè e il fragolino non va confuso con l'uva fragola, ma è ottenuto dalla macerazione delle fragole. La gradazione alcolica varia, in relazione al prodotto, da un 14 a un 40 per cento.

Ognuna di queste creazioni ha richiesto, mi spiega Johanna, lunghi tempi e molte prove per arrivare al gusto perfetto. Ci sono poi realizzazioni particolari come il "natalino" che, come lascia intuire il nome, è proposto per le feste natalizie e abbina castagne e cannella per paradisiaci tiramisù (ma ottimo anche gustato da solo). L'ultima novità è invece "anima" o, meglio, "anima del lago Maggiore" dal momento che le preparazioni sono fatte a Vira, nel Gambarogno. Il nome evoca qualche cosa di spirituale e la composizione - a base di finocchio, anice e molte altre erbe tenute rigorosamente segrete - crea un gusto particolare. Si beve da solo, allungato come un long

drink o nel caffè o, addirittura, come accompagnamento ad un piatto di formaggi.

La vena creativa di Johanna non si ferma però qui: è iniziata la linea "gourmet" che per ora comprende una crema di castagne, ottima per essere gustata da sola o utilizzata in preparazioni culinarie, e la "castagna brilla", crema di castagne con un leggero contenuto di alcol che si presta in modo eccellente per la pasticceria. Infine nella filosofia di Johanna c'è l'idea di insegnare a tutti a preparare semplici ma gustosi cocktail: così è nato un volumetto con ricette facili, realizzabili anche da chi non è barman esperto, che garantiscono il successo tra gli amici. Troviamo le ricette anche sul sito, dove si possono acquistare i prodotti. C'è pure una scelta di confezioni regalo.

DOVE SI TROVA / WO ZU FINDEN

Info e shop:
<http://digiovanna.biz>

ZEIT, GEDULD UND DIE BESTEN FRÜCHTE FÜR UNTERSCHIEDLICHE UND UNGEWÖHNLICHE LIKÖRE

Ihre Kreationen brachte sie zu Festen bei Freunden mit: einmal war es ein Zitronenlikör, ein anderes Mal einer aus Orangen. Stets erntete sie dafür viel Lob. Langsam wuchs deshalb der Wunsch, den Zeitvertreib zu einem Geschäft zu machen. Und so begann Johanna, Liköre wie Limoncino und Arancino professioneller herzustellen. Der Firma gab sie einen italienischen Touch, indem sie diese ihren Namen abwandelnd "digiovanna" nannte. In der Folge weitete sie ihre Produktpalette aus und es entstehen Liköre wie Meloncino, Mocaccino, Zenzerino, Peperoncino, Nocciolino, Marroncino, Fragolino sowie einer aus Trauben. Alle werden aus sorgfältig vergorenen, unbehandelten Früchten gewonnen, was höchste Qualität sicherstellt. Ohne auf jede Geschmacksrichtung einzugehen, ist es vielleicht nützlich, darauf hinzuweisen, dass der Marroncino aus in Alkohol eingelegten Kastanien hergestellt wird, der Mocaccino etwas Kaffee enthält und der Fragolino nicht mit der Uva Fragola zu verwechseln ist, sondern aus vergorenen Erdbeeren entsteht. Der jeweilige Alkoholgehalt schwankt zwischen 14 und 40 Prozent.

Den perfekten Geschmack zu finden, erforderte jeweils viel Zeit und viele Versuche. Zudem hat sie spezielle Kreationen wie den "Natalino" geschaffen, den es in der Weihnachtszeit gibt. Er besteht aus Kastanien sowie Zimt: köstlich im Tiramisù, er schmeckt aber auch pur ausgezeichnet. Die letzte Neuheit ist die "Seele", genauer, die "Anima del Lago Maggiore", die in Vira, im Gambarogno, hergestellt wird. Der Name evokiert etwas Spirituelles und die Zusammensetzung - Fenchel als Basis, dazu Anis und viele, streng geheime Kräuter - ergibt einen einzigartigen Geschmack. Diesen Likör trinkt man pur, als Longdrink oder im Kaffee und sogar, um einen Käseteller zu begleiten.

Die kreative Ader von Johanna ist damit aber nicht erschöpft: Sie hat nun eine "Gourmet"-Linie lanciert, die vorderhand aus einer Kastaniencreme und der "Castagna brilla" besteht, einer leicht alkoholischen Kastaniencreme, die sich bestens für Patisserie eignet. Ausserdem hat Johanna ein Büchlein mit einfachen Rezepten für schmackhafte Cocktails verfasst, die auch hinbekommt, wer kein Barkeeper ist. Die Rezepte sind auf der Website zu finden, auf der es ihre Produkte zu kaufen gibt. Ebenso ist eine Auswahl an Geschenkpackungen erhältlich.

