



## Da un'antica ricetta nasce 'Liquore al Caffè'

*La collaborazione tra Torrefazione Ferrara e Zeltico Distillerie ha dato vita a un nuovo prodotto che ha l'ambizione di diventare un segno distintivo della città di Ferrara*

di **Vincenzo Ammirati**

Da un'antica ricetta nasce una nuova collaborazione tra due storiche aziende del territorio ferrarese: Torrefazione Ferrara di Bondeno e Zeltico Distillerie di Cento, sostenute da Confesercenti Alto Ferrarese, hanno lanciato sul mercato Liquore al Caffè, un prodotto che è frutto del sodalizio delle attività di Nicola Salierno (direttore commerciale Torrefazione Ferrara) e Paolo Melloni (amministratore Zeltico Distillerie).



La presentazione e il lancio del prodotto è avvenuta martedì 12 aprile presso la Sala Presidenza della sede Provinciale di Confesercenti. Insieme a Salierno a Melloni erano presenti anche Alessandro Osti (direttore provinciale Confesercenti Ferrara) e Edi Govoni (presidente Confesercenti Alto Ferrarese).

I due rappresentanti dell'associazione provinciale intervenuti durante la presentazione hanno tenuto a precisare che "Liquore al Caffè esemplifica al meglio ciò che Confesercenti Alto Ferrarese cerca, infatti l'intento è quello di creare relazioni fra i soci e dare così l'impulso alle imprese e alla produttività". "In questo preciso caso - spiega Alessandro Osti - la collaborazione tra le due aziende è stata facile da affinare. Il rapporto è nato nel 2021 in occasione del Ferrara Food Festival e nell'arco di un mese si sono creati i presupposti della cooperazione che hanno portato a questo ottimo risultato".

Nel corso della conferenza Salierno e Melloni hanno spiegato le fasi di produzione di Liquore al Caffè. La Torrefazione Ferrara, attività che si occupa di produzione di caffè, si concentra sulla preparazione della miscela che in un secondo momento viene consegnata alla Zeltico Distillerie che ha il compito di trasformarla in una soluzione liquorosa attraverso l'aggiunta di alcol,

zuccheri e glucosio.

Liquore al Caffè è un prodotto che ha come obiettivo quello di essere consumato sia dal compratore ferrarese, ma anche dal turista che vuole portare con sé un souvenir differente che gli possa ricordare "l'esperienza Ferrara". La bevanda alcolica può essere bevuta sia calda che ghiacciata e grazie alla sua bassa gradazione (26 gradi) e alla minuziosa ricerca di aromi che lasciano, dopo la consumazione, un gusto dolce al palato, è adatta sia a uomini che donne.

Al momento il prodotto imbottigliato può essere comprato nei punti vendita di Ferrara e Bondeno di Angolo del Caffè Italiano o contattando le due aziende produttrici. Nel corso dei prossimi mesi si cercherà di promuoverlo e renderlo fruibile anche in bar e ristoranti del centro storico estense.

## Grazie per aver letto questo articolo...

Da 15 anni [Estense.com](http://Estense.com) offre una informazione indipendente ai suoi lettori e non ha mai accettato fondi pubblici per non pesare nemmeno un centesimo sulle spalle della collettività.

Ora la crisi che deriva dalla pandemia Coronavirus coinvolge di rimando anche noi.

Il lavoro che svolgiamo ha un costo economico non indifferente e la pubblicità dei privati, in questo periodo, non è più sufficiente.

Per questo chiediamo a chi quotidianamente ci legge e, speriamo, ci apprezza di darci un piccolo contributo in base alle proprie possibilità. Anche un piccolo sostegno, moltiplicato per le decine di migliaia di ferraresi che ci leggono ogni giorno, può diventare fondamentale.



### OPPURE

se preferisci non usare PayPal ma un normale bonifico bancario (anche periodico) puoi intestarlo a:

### Scoop Media Edit

IBAN: **IT06D0538713004000000035119**

(Banca BPER)

Causale: **Donazione per [Estense.com](http://Estense.com)**



Contenuti Sponsorizzati da Taboola



**Scegli la minipiscina Kinedo più adatta alle tue esigenze**

Kinedo



**Calzature da uomo: La ricerca della qualità**

La Repubblica per Calzaturificio

Arbiter



**Dolci gustosi e senza burro? Ecco le ricette**

MSN Lifestyle