



## COMUNICATO STAMPA

### LA NOTIZIA IN BREVE

Il mais da simbolo di miseria e malattia, legata alla pellagra a emblema di riscatto culturale e gastronomico. La pellagra era causata da una dieta basata esclusivamente sul mais non trattato, privo di niacina. In America Centrale, invece, il mais veniva lavorato con la nixtamalizzazione, tecnica che lo rendeva nutriente. Oggi, grazie a un recupero di quella sapienza, il mais vive una nuova vita in liquori d'eccellenza come il Nixta Licor de Elote e il whisky Abasolo, prodotti in Messico con metodi tradizionali e distribuiti in Italia da Spirits & Colori. Questi distillati raccontano una storia di riscoperta e valorizzazione, trasformando un cibo della fame in un ingrediente d'autore.

## DALLA PELLAGRA ALLA RINASCITA DEL MAIS: IL RISCATTO DEL GRANOTURCO IN BOTTIGLIA

*La nixtamalizzazione, un'antica tecnica di cottura con calce, rende il cereale digeribile e a livello nutrizionale. Con Nixta Licor de Elote e Abasolo Spirits & Colori propone due elisir per brindare alla rinascita di questa dorata in bottiglia*

C'era un tempo, non troppo lontano, in cui il **mais - o granoturco**, come lo si chiamava affettuosamente in Veneto - **era il simbolo stesso della miseria contadina. Polenta ogni giorno, a ogni pasto**, come unico conforto su tavole spoglie. Un piatto semplice, ma portatore di una tragedia silenziosa: **la pellagra**. Tra Ottocento e primo Novecento, **questa malattia devastò intere comunità del Nord Italia**. Era causata da una dieta povera e monotona, basata quasi esclusivamente sul **mais, che non trattato correttamente non forniva la niacina (vitamina B3) necessaria alla sopravvivenza**. Gli effetti erano devastanti: dermatiti, disturbi neurologici, demenza e, spesso, la morte. Un morbo della fame, nato dalla povertà e dall'ignoranza nutrizionale.

Eppure, altrove, il mais era ed è tutt'altra cosa. **In America Centrale, le civiltà indigene sapevano bene come lavorarlo: la nixtamalizzazione, un'antica tecnica di cottura con calce, rendeva il mais non solo digeribile, ma completo dal punto di vista nutrizionale**. In Europa, quella conoscenza andò smarrita nel viaggio intercontinentale. Così, ciò che doveva essere fonte di vita divenne vettore di malattia.

Oggi, però, il granoturco si prende **una rivincita inaspettata. Dalla povertà al palcoscenico della mixology, il mais rinasce sotto forma di liquore d'autore, distillato con cura e rispetto per le sue origini, distribuito in Italia da Spirits & Colori**, realtà nota per una non comune ricerca di vere eccellenze a livello internazionale.



Il **Nixta Licor de Elote, prodotto in Messico**, è forse il simbolo più autentico di questo riscatto: realizzato con mais nixtamalizzato secondo le antiche tradizioni, è un liquore dolce e aromatico, ricco di storia quanto di profumo. Ogni sorso è una carezza alla memoria, un omaggio alle radici contadine trasformate in arte.

Accanto a lui, il **whisky Abasolo, anch'esso messicano**, si distingue per l'uso di mais ancestrale e per un processo di produzione lento e rispettoso, che mette in bottiglia secoli di cultura. Non è un bourbon qualunque, ma l'elevazione del mais a simbolo.

Assaporare questi spiriti permette di riconoscere una materia prima che ha nutrito generazioni e troppo a lungo colpevolizzata per ignoranza. Dove in passato c'era malattia, oggi c'è riscoperta e il mais è riuscito nell'impresa di riscattarsi senza rinnegarsi. Forse, se i nostri nonni avessero conosciuto la nixtamalizzazione, avrebbero evitato anni di sofferenze, ma forse oggi possiamo apprezzare ancora di più Nixta e Abasolo. Chissà che un giorno, in qualche osteria del Veneto, non ci si lasci inebriare da "un cocktail alla polenta", tutto da gustare.



SPIRITS & COLORI è un'azienda italiana con sede a Reggio Emilia specializzata dal 2016 nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati a cocktail bar, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.

Spirits&colori Srl - Via del Chionso, 14 - 42122 Reggio Emilia - [www.spiritsecolori.it](http://www.spiritsecolori.it)



UFFICIO STAMPA  
COMMUNICATION & P.R. - MATTEO BARBONI - M. +39.349.6172546 - [m.barboni@borderlineagency.com](mailto:m.barboni@borderlineagency.com)

- T. +39.051.4450204 - T. +39.051.6233715 - [press@borderlineagency.com](mailto:press@borderlineagency.com)