

[Vulcanica, la vodka artigianale prodotta in Sicilia](#)

scritto da Sergio Ronchi | 21/06/2021



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

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.

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