

JOiA, profumo per pietanze

DANIELA ZANETTE



L'amore per la buona cucina e il *design*, il fascino dell'alta ristorazione legata al mondo dell'eccellenza del vino, l'incontro con numerosi "celebrity chef" spesso ospiti dell'Azienda Agricola Roncùs di Capriva hanno spinto Manuela Barcovini a ideare e concretizzare un progetto tutto suo. Ridare nuova vita alla vecchia acetaria dell'azienda, con un aceto organic di vino e vinaccia. Una *cuvée* in buona parte di vino bianco a cui viene aggiunta una sfumatura di vino rosso: un vero e proprio "profumo per pietanze" dal sapore antico e dal packaging innovativo, *eye-catching* e *très-chic* che celebra chiaramente l'icona della profumeria francese.

"Qui, a Capriva del Friuli, profumo di legno, di sogni e di aceto si intrecciano per dare vita a una linea di nicchia prodotta esclusivamente a mano che parla di valori, di lavoro, di amore e della passione insiti in noi e nel territorio dove viviamo", scrive Manuela sul suo sito www.joiavinegar.com appena inaugurato.

L'idea vincente è concepire e proporre l'aceto in modo nuovo, come una vera e propria fragranza pronta a

regalare un'esperienza olfattiva dirompente, ideale sia per i piatti della tradizione che per quelli più innovativi e sperimentali.

Molti ristoratori chiedevano da tempo un aceto di vino che valorizzasse in cucina e a tavola la loro creatività: possono ben dirsi soddisfatti ora con Joia Organic. Un aceto accolto da subito con grande entusiasmo. Fatto con le vinacce del Val di Miez di casa Roncùs. Custodito in botti di rovere di Slavonia per un anno, riposa in acciaio per 6 mesi. Un aceto che nasce da una madre di ben 50 anni. Un aceto che non risulta morbido al palato per l'aggiunta di zuccheri ma per il suo stesso processo produttivo naturale.

E poi, nicchia nella nicchia, c'è Joia Fumè! "Il tronco della vite che muore è un'opportunità che nasce. Il legno che brucia diventando carbone sprigiona un fumo che, distillato, diventa liquido. E aggiunto all'*Organic* gli consente di trasformarsi in Joia Exential", spiega ancora Manuela. L'aceto Fumè, davvero unico, ha un *bouquet* molto intenso, con note di resine, sottili spezie e profumo di incenso ed è perfetto sulle carni crude – come il carpaccio di pezzata rossa friulana – o come accompagnamento di un *plat d'huitres*.