Siracusa e il suo Limone Igp incantano la Stock: nasce Syramusa, limoncello "premium"

Il limone di Siracusa Igp è stato selezionato da un altro eccellente del food & beverage internazionale. Grazie all'attività del Consorzio di Tutela, si è accorta della qualità elevata del prodotto anche la Stock, storica azienda per la produzione di liquori e distillati. Ha deciso di riservare al limone di Siracusa IGP il top di gamma (Premium Selection) della linea Limoncè, destinato al mercato Ho.Re.Ca. Prende il nome di Syramusa, con un inequivocabile richiamo al territorio di origine del limone. Un progetto al quale Stock ha lavorato per buona parte del 2017, collaborando con il Consorzio.

La presentazione di Syramusa avverrà martedì 9 gennaio, nella sala conferenze della Camera di Commercio di Siracusa, in contemporanea agli appuntamenti di Milano e Roma, a porte chiuse con l'esclusiva forza vendita di Stock.

Solo a Siracusa, la seconda parte della mattinata proseguirà con una breve presentazione di Syramusa riservata ai soci del Consorzio di Tutela del Limone di Siracusa IGP e ai giornalisti.

"Siamo entusiasti di questa iniziativa di Stock – dichiara soddisfatto il presidente del Consorzio Fabio Moschella – considerando quello che questa azienda rappresenta nella storia dell'economia italiana e per il contributo che ha dato e continua a dare alla notorietà del Made in Italy nel mondo".

A rappresentare Stock sarà Ludovico Schiboni, brand manager che ha guidato il progetto di questo nuovo prodotto, sotto la supervisione del direttore marketing Armando Vernazza, in piena sinergia con il Consorzio.

“Nell’ambito di un progetto di sviluppo di un limoncello di alta gamma abbiamo visto nella collaborazione col Consorzio una grande opportunità”, afferma proprio Schiboni. “Storicamente i limoni utilizzati per la produzione del nostro Limoncè Classico sono 100% italiani e nello specifico coltivati nel territorio siciliano: la qualità del limone di Siracusa IGP ci è sembrata la perfetta continuità per un progetto premium selection. Da qui è iniziata una proficua collaborazione col Consorzio che ci ha portato a scoprire un mondo di altissima qualità del processo produttivo e del prodotto finale, e che si è poi incentrata sull’affinamento della nostra ricetta per esaltare la qualità di questi limoni. Il Limone di Siracusa IGP – continua Schiboni – è la sintesi perfetta di una serie di caratteristiche organolettiche, come l’alta succosità dei frutti e la buccia fine, ideali alla produzione del limoncello, rispondendo pienamente a tutti gli standard qualitativi che ci ponevamo per la realizzazione di Syramusa”.
Il direttore del Consorzio, Gianluca Agati, racconta con un sorriso come “il nostro frutto non eccelle solo allo stato fresco, ma è in grado di differenziarsi dagli altri anche nei prodotti trasformati, proprio come nel caso del limoncello, un liquore in cui la scorza gioca un ruolo fondamentale, quella scorza che solo il Limone di Siracusa IGP, unico in tutta Europa, può garantire al consumatore, per Disciplinare di produzione, priva di qualsiasi trattamento in post-raccolta”.