**D10208** *Scheda creata il 30 agosto 2023*

****Immagine che contiene testo, grafica, Volantino, design

Descrizione generata automaticamente

**Descrizione storico-bibliografica**

\***Spirito autoctono** : distillati, liquori di pregio, amari: la guida al buon bere tutto italiano / a cura di Francesco Bruno Fadda, Lara De Luna, Federica Capobianco. – Ed. 2. (2022)- . - Milano : Touring Club Italiano, 2022- . - volumi : ill. ; 23 cm. ((Annuale. – L’ed. 1. (2021) pubblicata come inserto di **Vinibuoni d’Italia. -** BVE0940812

Continuazione parziale di: \*Vini buoni d’Italia [D7794]

Curatori:[Fadda, Francesco Bruno](https://opac.sbn.it/c/search/opac?groupId=20122&item:5032:Nomi::@frase@=MILV394961) ; [De Luna, Lara <giornalista>](https://opac.sbn.it/c/search/opac?groupId=20122&item:5032:Nomi::@frase@=MILV394962) ; [Capobianco, Federica](https://opac.sbn.it/c/search/opac?groupId=20122&item:5032:Nomi::@frase@=MILV394963)

**Editore:** Touring club italiano

Soggetto: Distillati italiani – Periodici; Liquori italiani - Periodici

**Informazioni storico-bibliografiche**

[**DAL BITTER AL GIN: NASCE “SPIRITO AUTOCTONO”**](https://www.jamesmagazine.it/news/dal-bitter-al-gin-nasce-spirito-autoctono/) settembre 2, 2020 [Redazione James](https://www.jamesmagazine.it/author/redazione/) [News](https://www.jamesmagazine.it/news/) [Spirits](https://www.jamesmagazine.it/spirits/)

C’era una volta la **Grappa**, uno dei distillati tradizionali che nei secoli hanno raccontato l’Italia delle distillerie. E c’è ancora, ma non è sola. E’ in compagnia di tutte quelle etichette che negli ultimi decenni hanno disegnato una nuova cartina del bere italiano. Ai distillati tradizionali, cresciuti in qualità, si sono affiancati **Gin**, **Vodka** e tutti quegli spiriti contemporanei che sono arrivati da lontano, ma hanno messo radici profonde e solide nel nostro Paese. Tanto da riuscire a raccontare, con le loro ricette, un territorio ampio e variegato come quello italiano, meritandosi l’appellativo di Spiriti Autoctoni. Da questa innegabile realtà, da questo meraviglioso new deal del buon bere, nasce il primo progetto nazionale volto a raccontare questo mondo eterogeneo. “**Spirito Autoctono**”, l’inserto che sarà presente nella nuova edizione di **Vinibuoni d’Italia**, la guida edita dal **Touring Club Italiano**, nasce da questo sentimento: guidare alla scoperta e alla fruizione di tutti quegli spiriti autoctoni che nascono in connessione spirituale, emotiva e culturale con un luogo e un territorio. Una prima finestra su questo mondo che ambisce a diventare una vera e propria guida, seguendo il filo conduttore dell’edizione dedicata ai vini autoctoni: selezionare e premiare quei prodotti che amano e raccontano l’Italia. Da qui il processo di scelta delle etichette, che seguirà pochi, semplici, concetti chiave: botaniche locali, uso di materie prime d’eccellenza, produzione etica ed ecosostenibile, cura e attenzione verso la genuinità autentica del flavour, ricette territoriali. A seguito delle degustazioni operate da un team composto da esperti nazionali e semplici appassionati, coordinato dagli ideatori di BeSPIRITS (il primo concorso nazionale per distillati prodotti in Italia) **Federica Capobianco** (Pr, founder di Affinità Elettive Studio), **Francesco Bruno Fadda** (Repubblica Sapori e James Magazine) e **Lara De Luna** (Repubblica Sapori), **Spirito Autoctono** farà il suo debutto nell’edizione 2021 della guida **Vinibuoni d’Italia**. In questa sezione speciale verranno segnalate le migliori 50 aziende che, a insindacabile giudizio delle commissioni, rappresentano l’eccellenza della Penisola in fatto di produzione di **Distillati**, **Bitter** e **Amari**. Una selezione rigorosa di spiriti talvolta invecchiati in botti di antiche cantine, ma anche nuovi, freschi e stimolanti. Prodotti nel segno dell’artigianalità, della cultura e molto spesso dell’arte.

Le iscrizioni sono partite la prima settimana di luglio e chiuderanno il 5 settembre 2020 (per info e iscrizioni scrivere a hub@affinitaelettivestudio.com), in tempo per essere degustati e selezionati dalle commissioni che si riuniranno il 10 settembre. I risultati saranno comunicati in uno speciale evento che si terrà a gennaio 2021, in concomitanza con la presentazione nazionale di Vinibuoni d’Italia, una vera festa per il buon bere tricolore. - <https://www.jamesmagazine.it/news/dal-bitter-al-gin-nasce-spirito-autoctono/>

[**SPIRITO AUTOCTONO, LA GUIDA DEI DISTILLATI, LIQUORI E AMARI ANTICHI ITALIANI**](https://www.jamesmagazine.it/spirits/spirito-autoctono-la-guida-dei-distillati-liquori-amari-antichi-italiani/)

maggio 11, 2021 [Redazione James](https://www.jamesmagazine.it/author/redazione/) [Primo piano](https://www.jamesmagazine.it/primo-piano/) [Spirits](https://www.jamesmagazine.it/spirits/)

**Vinibuoni d’Italia** e **BeSpirits** **Italia** lanciano la seconda edizione di **Spirito Autoctono – La Guida**, un volume (edito dal **Touring Club Italiano**) che orienterà il pubblico più appassionato e attento alla scoperta e alla fruizione di **distillati**, **liquori di pregio**, **amari antichi**, **bitter** e **vermouth** che, come veri e propri pezzi di storia del buon bere italiano, stanno attraversando un entusiastico Rinascimento. Dopo il grande successo della prima edizione si attiva l’importantissima collaborazione con il [**The W**](https://winehunter.it/winehunter-award/)[**H Spirits Award**](https://winehunter.it/winehunter-award/): infatti le commissioni di assaggio di *Spirito Autoctono – La Guida* degusteranno e selezioneranno per la finale anche una parte dei prodotti che concorreranno al *The WH Spirits Award*. Un premio di eccellenza ed alta qualità assegnato annualmente a prodotti vitivinicoli e culinari, alle birre e quindi anche ai distillati. L’obiettivo di Spirito Autoctono – La Guida è selezionare e premiare i produttori e i prodotti più meritevoli, raccontarli e scegliere quelli che in assoluto rappresentano meglio il territorio di provenienza. Possono iscriversi tutti i produttori e/o titolari di brand di **gin**, **vodka**, **grappa**, **bitter**, **amari** e altri **distillati**. La novità di questa seconda annata della guida sarà l’apertura della selezione anche al **vermouth** e ai **liquori regionali**. Regola di ingaggio sempre la medesima: gli iscritti devono avere sede produttiva in Italia e fare uso di materie prime locali o avere come focus importante del brand la territorialità e il racconto dell’identità italiana. Ogni etichetta censita può essere valutata fino a quattro stelle, con il massimo riconoscimento dell’**Ampolla d’oro**, assegnata a quei prodotti che più di tutti rappresentano l’eccellenza del settore. Le iscrizioni si chiuderanno il **15 giugno 2021**, i campioni potranno pervenire entro il 30 giugno 2021. Le aziende che desiderano iscriversi possono farlo gratuitamente compilando il form sul sito ufficiale [**spiritoautoctono.it**](http://www.spiritoautoctono.it/).

A seguito della richiesta di iscrizione, i produttori riceveranno una mail con i dati di accesso per compilare la scheda anagrafica e inserire i campioni da degustare. Ogni azienda può partecipare con un massimo di tre prodotti per categoria, inviando 3 bottiglie da almeno 500 ml per ogni referenza all’indirizzo fornito al termine della procedura di iscrizione. Sempre sul sito si possono conoscere il regolamento completo, i criteri di iscrizione e di valutazione con tutte le informazioni utili per partecipare.

Per partecipare al The WH Spirits Award sarà necessario iscriversi nell’area produttori del sito [**winehunter.it**](http://www.winehunter.it/).

Dalla grappa al gin, passando per gli amari, i vermouth, i bitter e i liquori della tradizione c’è l’imbarazzo della scelta, dai marchi più antichi, fino alla nascita di vere e proprie start-up. Studio, ricerca e riscoperta delle ricette tradizionali rendono i luoghi di produzione vere e proprie attrazioni dedicate al racconto e alla promozione. Bere bene, di qualità e italiano: questa la filosofia di Spirito Autoctono – La Guida: la ricerca di quel rapporto speciale e autentico tra i prodotti e le materie prime utilizzate per realizzarli.

Un lavoro certosino di ricerca svolto regione per regione da dieci commissioni. L’obiettivo sarà quello di individuare anche quest’anno i prodotti che meritano l’Ampolla d’Oro, il massimo riconoscimento della Guida. Le degustazioni saranno operate da giornalisti, esperti nazionali e semplici appassionati, coordinati dagli ideatori di BeSpirits: **Federica Capobianco** (Pr, founder di Affinità Elettive Studio), **Francesco Bruno Fadda** (James Magazine e Brand Ambassador The WH Spirits Award) e **Lara De Luna** (Repubblica e Il Gusto, gruppo Gedi) e naturalmente dal The WH Spirits Award **Helmuth Köcher**. Insieme segnaleranno l’eccellenza della Penisola. Quest’anno sarà un volume a sé e non più un’appendice di Vinibuoni d’Italia. Un manuale agile e utile per scoprire i tanti territori italiani spesso al di fuori delle rotte più battute del turismo enogastronomico e del commercio di settore, con una nuova veste grafica e un ricettario con i suggerimenti per preparare drink perfect serve. Insieme alla segnalazione dei migliori locali italiani dedicati al bere di qualità e la selezione delle migliori 20 aziende produttrici, sarà presente anche una sezione di infografica turistica per scoprire il variegato mondo delle distillerie italiane attraverso esperienze più complete come visite guidate, degustazioni e persino percorsi benessere

<https://www.jamesmagazine.it/spirits/spirito-autoctono-la-guida-dei-distillati-liquori-amari-antichi-italiani/>

Ha tre anni ma già una lunga storia Spirito Autoctono La Guida. Ideata da Affinità Elettive Studio ed edita in collaborazione con il Touring Club Italiano è un piccolo gioiello editoriale che parla di **spiriti** e di **turismo**.

Distillati, liquori di pregio, amari antichi: i protagonisti sono pezzi di storia del buon bere italiano, oggi nel pieno di un entusiastico Rinascimento. Una rinascita fatta di studio, ricerca e riscoperta delle ricette tradizionali, sviluppo e valorizzazione dei prodotti, dei profumi e dei territori, fino a rendere i luoghi di produzione vere e proprie luoghi promozionali. Da questa innegabile realtà, un meraviglioso incrociarsi di produzione e promozione territoriale, nasce la prima e unica guida di settore con focus sulla produzione italiana. Un progetto editoriale votato alla promozione del territorio italiano, che non si accontenta di degustare prodotti e siglare delle schede tecniche, ma costruisce passo dopo passo una struttura complessa che possa aiutare i produttori a parlare di loro stessi e i professionisti di settore a conoscerli. Last, but not the least, i turisti (e non solo) a comprendere l’Italia guardandola sotto un nuovo punto di vista. È quindi possibile dire senza timore di smentita che **Spirito Autoctono La Guida** ha tre anime che confluiscono in un’unica missione: il racconto particolareggiato come mai prima di un mondo eterogeneo, vario sia per tipologia di prodotto – dalla Grappa al Gin, passando per Amari, Bitter e Liquori – sia per storia delle singole aziende.

Editore: Touring Club Italia

Web: www.spiritoautoctono.it

Prodotti degustati: oltre 800

Regioni presenti: 20

Produttori: oltre 200

Tiratura copie: 15,000

Informazioni / Assistenza: desk@spiritoautoctono.com

<https://wineandtravel.it/spirito-autoctono-la-guida/>

**“Spirito Autoctono”, prima guida dei distillati italiani, premia con l’“Ampolla d’Oro” le eccellenze**

Il progetto editoriale di Vinibuoni d’Italia, con il team di BeSpirits, è uno studio dello stato dell’arte che guarda anche al turismo enogastronomico

Milano, 04 Marzo 2022, ore 13:51

**Distillati, amari, vermouth, bitter e liquori, testimoni di una biodiversità tutta italiana, hanno una loro guida: si chiama “Spirito Autoctono” (uscirà il prossimo 15 marzo) ed è il primo progetto nazionale, focalizzato a raccontare questo mondo eterogeneo, vario sia per tipologia di distillato - dalla grappa al gin, passando per gli amari, i bitter, i vermouth e i liquori della tradizione - sia per la storia delle aziende, dove accanto ai marchi più antichi, continuano a nascere vere e proprie start-up. Vinibuoni d’Italia, la guida ai vini da vitigni autoctoni in collaborazione con il team di BeSpirits**, primo concorso nazionale per distillati, amari e bitter italiani, lancia “Spirito Autoctono - La Guida” che non è più solo un inserto, ma un vero e proprio volume che guiderà il pubblico alla scoperta ed alla fruizione di tutti quei prodotti che nascono in connessione spirituale, emotiva e culturale con un luogo e un territorio. Un lavoro di ricerca portato avanti regione per regione da otto commissioni con l’obiettivo di individuare ancora una volta i prodotti che meritano l’“Ampolla d’Oro”, il massimo riconoscimento della guida, con dodici premi speciali che riguardano aziende ma anche professionisti che lavorano nel mondo della ricezione, della ristorazione e del bartending. Le degustazioni sono state effettuare da giornalisti, esperti nazionali e semplici appassionati, coordinati dagli ideatori di BeSpirits. La guida non è solo uno studio approfondito dello stato dell’arte, ma un volume utile anche per **scoprire i tanti territori italiani spesso al di fuori delle rotte più battute del turismo enogastronomico e del commercio di settore**. Infatti, oltre al ricettario con i suggerimenti per preparare drink perfect serve, sono segnalati i migliori locali dedicati al bere di qualità italiani e la selezione delle migliori venti aziende produttrici. Presente anche una sezione di infografica turistica per scoprire il variegato mondo delle distillerie italiane attraverso esperienze più complete come visite guidate, degustazioni e persino percorsi benessere. <https://winenews.it/it/spirito-autoctono-prima-guida-dei-distillati-italiani-premia-con-lampolla-doro-le-eccellenze_463553/>