



LA STORIA

Le lontane origini del Punch

Il Punch fu scoperto dagli inglesi colonizzatori in India nel XVI secolo e prevedeva cinque ingredienti (da cui il nome nella lingua hindi "panca" o "pancha", "pugno" o "cinque"): tè, zucchero, cannella, limone e acquavite (oppure acqua bollente, succo di limone, rum delle Antille, spirito di noce moscata e arak, che è un succo d'uva distillato come acquavite al quale si aggiungono grani d'anice).

L'arrivo in Italia

In Italia fece la sua comparsa per la prima volta a Livorno nel XVIII secolo, diffuso in città dalla numerosa comunità britannica, con una formulazione diversa dall'originale. Il Punch livornese infatti (popolarmente detto anche "ponce" o "torpedine") nacque sostituendo al tè o all'acqua bollente il caffè concentrato, mentre al posto del rum delle Antille (che mal si accordava con il sapore del caffè forte) veniva usato il cosiddetto "rum fantasia" (fatto con alcool, zucchero e caramello aromatizzato con un'essenza di rum).

La Nascita del "Punch di BARBIERI"

La bevanda rimase immutata e circoscritta a quella zona fino ai primi anni '30, quando Giuseppe Barbieri, fondatore della Distilleria F.lli Barbieri di Padova, decise di produrre un liquore simile con il nome PUNCH BARBIERI. Il Punch della F.lli Barbieri infatti manteneva parte degli ingredienti originali (acqua, zucchero e rum), ma aggiungeva una serie di spezie (tra i quali chiodi di garofano, cannella e vaniglia) che davano al prodotto un profumo e un equilibrio nel gusto unici rispetto all'originale.

Il Successo del PUNCH BARBIERI

In pochi anni il suo successo varcò i confini regionali grazie alla sua formulazione e alla possibilità di scegliere tra tre varianti: accanto alla versione al Rum vennero creati il Punch all'Arancia e al Mandarino. La notorietà fu tale che nel giro di poco tempo il PUNCH BARBIERI venne considerato il vero Punch Italiano, soppiantando nell'immaginario collettivo l'originale livornese.

Oggi il Punch Barbieri mantiene inalterata la ricetta delle sue tre varianti e, riconosciuto ancora come il tradizionale Punch italiano, la sua Leadership di mercato in Italia è indiscussa.

LA LAVORAZIONE

Fase 1: la miscelazione

La prima fase consiste in due miscelazioni distinte eseguite in contemporanea. Da una parte lo zucchero bianco viene miscelato in acqua demineralizzata in modo tale da dare al prodotto finale il giusto equilibrio tra gradazione e percentuale di zucchero. Dall'altro viene miscelato l'alcool con infusi di bucce d'arancio o mandarino (a seconda che si tratti del Punch all'arancio o al mandarino) e olii essenziali di agrumi per conferire al prodotto freschezza e persistenza aromatica. Mentre per il Punch al Rum alla miscela di acqua e zucchero verrà aggiunto Rum Caraibico (con certificato d'origine).

Fase 2: la lavorazione

I due componenti ottenuti nella prima fase vengono immediatamente immessi nei recipienti di lavorazione, iniziando così la seconda fase: l'aggiunta di un concentrato di infusi di spezie appositamente studiato contenente cannella, chiodi di garofano, pepe bianco e vaniglia servirà a dare al prodotto il gusto inimitabile del PUNCH BARBIERI.

Fase 3: la "maturazione"

Terminata la seconda fase PUNCH BARBIERI è pronto per la "maturazione", sostando per sette giorni nei recipienti di lavorazione. Al termine del periodo, a garanzia del rispetto della qualità e uniformità ai requisiti standard, il prodotto passa attraverso un doppio sistema di filtrazione e, prima dell'imbottigliamento, analizzato per il controllo della gradazione e della percentuale zuccherina.

Fase 4: l'imbottigliamento

Inizia l'ultima fase: l'imbottigliamento. Un impianto totalmente automatizzato convoglia il prodotto in tubatura di acciaio inossidabile sino alla linea di imbottigliamento in modo tale da evitare al prodotto contatto con l'esterno o con mano umana e garantire così il massimo della sicurezza. Conclusasi la quarta e ultima fase, PUNCH BARBIERI può essere finalmente distribuito nei Supermercati e nei Bar, sicuro della sua qualità.