

06 Agosto 2018

Paoletti

Spuma Nera: la bibita italiana dal tocco retrò

All'apparenza è simile al chinotto, ma il gusto unico di questo soft drink sa raccontare degli anni Cinquanta e Sessanta e dei bar in cui ci si concedeva una pausa dissetante



Marche

Fresca, frizzante e dall'anima vintage: la **spuma nera** ha davvero fatto epoca con il suo **gusto aromatico** e il suo carattere tutto italiano. Diffusa in ogni bar a partire dagli anni Quaranta, questa bevanda analcolica è stata sulla cresta dell'onda fino agli anni Sessanta per poi sopravvivere nei bar di paese e nelle nostalgie di molti. Ma la spuma nera non è mai davvero tramontata, anzi: da qualche tempo è tornata sulla scena con un **tocco retrò** e il suo sapore inconfondibile. È una bevanda che si lascia amare in ogni stagione: perfetta servita fresca, si può sorseggiare in una **pausa dissetante** o per un **aperitivo analcolico** a base di stuzzichini salati.

La preparazione ricorda quella del chinotto, ma per la spuma nera si utilizzano agrumi differenti, rabarbaro, vaniglia e spezie. Il risultato è aromatico e intenso, con **note amare** di certi suoi ingredienti che vanno a sposarsi alla dolcezza di altri. Tra gli **storici produttori** di questa specialità figura l'**Azienda Paoletti [1]** che da oltre cent'anni si dedica alle bibite gassate, conservando la loro origine tutta italiana. In effetti, grazie alle ricette custodite di generazione in generazione dalla famiglia Paoletti queste **tipiche bevande** continuano a essere buone come quelle di una volta.

Una tradizione portata avanti con impegno, e arricchita proprio dalla **direzione familiare** che da sempre ha creduto nella ricerca della qualità e nella scelta degli ingredienti. Una filosofia a cui guardano ancora oggi i titolari **Giancarlo, Pierluigi e Gianluca Paoletti** che operano seguendo in

prima persona tutte le fasi della produzione: dagli accurati controlli nella selezione delle materie prime, all'imbottigliamento fino alla messa in commercio dell'amata spuma nera Paoletti.

Links

[1] <http://www.paolettibibite.it>