

Tre imprenditori e una distilleria: il rilancio della canna da zucchero a Modica

Autore: Redazione

Data: 10 Marzo 2025



La **canna da zucchero** ritrova casa in **Sicilia**, terra che per secoli ha ospitato questa coltura prima del suo abbandono. A **Modica** nasce **Distilleria Alma**, la prima realtà italiana dedicata alla produzione di rum. L'iniziativa prende vita nel 2021 grazie a tre imprenditori: **Annalisa Spadaro**, **Hugo Gallardo** e **Alejandro Lopez**. Dopo anni trascorsi tra **Sydney**, **Detroit**, **Torino** e **Milano**, i tre, insieme ad Alex – amico d'infanzia di Hugo e ingegnere – decidono di cambiare vita. L'obiettivo iniziale? Avviare una distilleria artigianale di rum nelle Filippine, affittando un terreno per 15 anni.

Da Milano a Modica: un cambio di rotta

Nel 2020, pronti a lasciare Milano e i loro impieghi, i tre imprenditori scelgono di trascorrere qualche mese a **Modica**, città natale di Annalisa, prima della partenza. La pandemia sconvolge i

piani: i viaggi si fermano, e l'idea delle Filippine sfuma. Tuttavia, il trio non si arrende. Scoprono che la Sicilia offre un'opportunità unica: qui la canna da zucchero vanta una storia millenaria. Introdotta dagli Arabi nel VII secolo a.C., l'isola dominò a lungo il mercato globale dello zucchero. Con l'espansione del commercio in America, però, la coltivazione siciliana perse rilevanza e scomparve nel tempo.

Coltivazione e crescita di un sogno

Distilleria Alma dà il via al progetto nel 2021, piantando le prime talee di canna da zucchero nei terreni di Modica. Nel 2022 la coltivazione raggiunge un ettaro, che diventa tre nel 2023. I terreni scelti, tra **Sampieri** e **Marina di Modica**, presentano un suolo calcareo di rocce sedimentarie. Il clima subtropicale dell'isola, con estati calde e inverni miti, favorisce la crescita della pianta da marzo a novembre. In autunno, le temperature più fresche concentrano lo zucchero nelle canne, ottimizzandone la qualità.

Due varietà per un rum unico

La distilleria coltiva due tipi di canna da zucchero: la viola, dal sapore dolce e fruttato con una maturazione lenta, e la gialla, più precoce e importata dalla **Spagna**. Da marzo a giugno, la raccolta avviene a mano. Il succo, estratto con un piccolo mulino, subisce un processo artigianale: fermenta per 72 o 96 ore a temperatura controllata, poi si distilla a bagnomaria con alambicchi di rame e una colonna a 4 piatti. L'affinamento in acciaio mantiene intatte le proprietà della materia prima, garantendo un rum dal carattere distintivo.



Mater Rum

Dal succo al gin: nasce Mater

Il progetto non si limita al rum. Dallo zucchero grezzo Panela, derivato dalle canne, prende vita Mater Gin, un London dry gin artigianale. Tra le botaniche spiccano bacche di ginepro, coriandolo, [scorza di limone di Siracusa IGP](#), scorza d'arancia, mandorla di Modica, rosmarino, ginestra e

miele di canna da zucchero siciliana. A febbraio 2025, Mater Rum entra nel mercato nazionale grazie a Rinaldi 1957, noto distributore di spirits e vini, segnando un passo importante per il brand.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/sicilia-canna-zucchero-distilleria-alma-rum-mater-gin/>

Generato il 18/04/2025