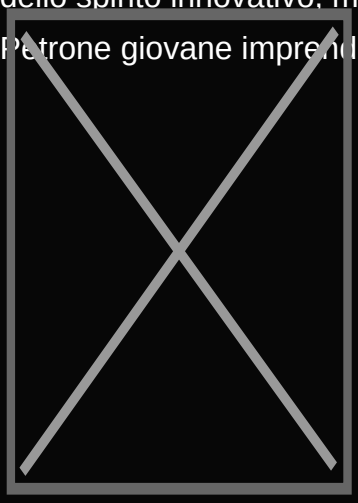
# Presentato AmaRè, l’amaro della Reggia di Caserta

amarelogo-3c5ad761

Dopo l’anteprima di Vinitaly 2017, **Antica Distilleria Petrone**, vincitrice dell’avviso pubblico che le consente di utilizzare per 4 anni il marchio “Reggia di Caserta” presenta ufficialmente **AmaRè**, frutto dello spirito innovativo, ma fortemente legato ai valori e alle eccellenze del proprio territorio, di Andrea Petrone giovane imprenditore titolare dell’azienda.



Lo fa in grande stile con un evento presso la “*Casa del Giardiniere di Corte Sir Andrew John Graefer*”” all’interno del Giardino Inglese della Reggia di Caserta, dove alla presenza degli intervenuti e di alcuni personaggi dello spettacolo come Maurizio Casagrande e Salvatore Misticone ( il signor Scapece di Benvenuti al Sud), il presidente della Reggia di Caserta Mauro Felicori, accompagnato da Laura La Torre ex direttore generale Mipaf e Nadia Barella, docente di museologia presso l’Università degli Studi della Campania Luigi Vanvitelli, presenta a tutti gli intervenuti AmaRè ( si deve a lui il nome AmaRè) e il suo produttore sottolineando l’importanza di promuovere sviluppo, economia e lavoro nel territorio con una simbiosi continua tra risorse del territorio e imprenditori.

AmaRè, il cui nome ha una duplice valenza, da intendersi sia come amaro del Re, sia come verbo amare (amare la storia, amare la cultura, amare le tradizioni, amare la Reggia di Caserta), nasce da

un’intuizione di Andrea Petrone, è un amaro naturale ottenuto dall’infusione di sole erbe ed essenze pregiate sapientemente selezionate nel settecentesco “Real Giardino Inglese” della Reggia di Caserta. Il “liquore della Reggia” nasce con canfora, citronella, arancia amara, camelia, cicoria, finocchietto, bacche di mirto, ulivo, bergamotto e limoni, tutti provenienti dal giardino nato nel 1786 per volere di Maria Carolina d’Austria, moglie di Ferdinando IV di Borbone.

La ricetta è quella creata nel 1858 da Don Andrea Petrone (fondatore dell’azienda) per la Casa Reale, gli agrumi simbolo di amore e fecondità nati per le nozze di Zeus ed Era, gli ulivi, doni cari ad Atena, i finocchi di cui si servì Prometeo per nascondervi il fuoco sacro dell’Olimpo, la canfora curativa ed esotica proveniente dall’Asia, il risultato è un elisir dal gusto dolce e delicato, naturale al cento per cento, in cui non si fa ricorso a coloranti di alcun tipo.