Mirinello, il liquore al ciliegio che si sposa a cocktail e pasticceria

mirinello-a-fb50427c

Quella di **Mirinello** è una lunga storia fatta di passione, cultura e tradizione che affonda le proprie radici a Torremaggiore nella città Federiciana sino a fondersi nel presente, con la **Mirinello Liquori S.r.l.**, azienda della **famiglia Lippi**, e nelle emozioni per il bere bene e responsabile unita alla valorizzazione e promozione della Capitanata nell'Alto Tavoliere.

Questa tipica varietà di **ciliegio selvatico** che cresce e viene coltivato in queste zone rimaste inalterate nel corso dei secoli grazie al clima mediterraneo dell'Alto Tavoliere favorisce la crescita di questa drupa. Tali caratteristiche conferiscono e donano al Mirinello **elevate proprietà digestive unite a un inconfondibile aroma**. Il rispetto delle tradizioni e le scrupolose cure adoperate nella coltivazione del mirinelleto, rendono unica e pregiata questa bevanda alcolica tradizionale ottenuta dalla sapiente miscelazione delle drupe di questo antico e tipico ciliegio selvatico che crescono e vengono coltivati esclusivamente in agro di Torremaggiore. La produzione di questo esclusivo liquore è circoscritta ad un limitato numero di bottiglie ogni anno.

LA STORIA - Nel 1789 il Ministro dell'Interno del Regno di Napoli inviò sei giovani (**Don Andrea Saversi, Don Carmine Antonio Lippi, Don Giovanni Faicchio, Don Giuseppe Melograni, Don Matteo Tondi e Don Vincenzo Ramondini**) nelle Miniere di Germania, nel Regno di Francia ed in quello d'Inghilterra, affinchè studiassero tutte le arti che a quei tempi erano collegate a questa scienza. In Francia e particolarmente in Inghilterra, il Lippi ampliò ed affinò anche le scienze botaniche grazie allo studio dei testi e delle opere di **Philip Miller** (botanico scozzese) già capo-giardiniere del Chelsea Physic Garden ed alla esperienza acquisita presso il Royal Botanic Gardens di Kew dei Reali di Casa Hannover.

Nel 1796 "i sei" vennero insigniti delle cariche di Professori nel Collegio delle Miniere ed in seguito di Professori e Soci Ordinari nella Reale Accademia delle Scienze nel Regno di Napoli. Grazie allo studio delle Arti del Regno Animale, Vegetale, Minerale unitamente alle proprie conoscenze di

Chimica, Farmacia e Botanica il Lippi individuò il **Prunus mahaleb** quale portainnesto per una antica e tipica cultivar dal portamento arbustivo appartenente alla specie Cerasus sylvestris amara, “u’mrnell” nel gergo comune, presente esclusivamente nei terreni vicini al borgo medioevale del Monasterium Terrae Majoris (Torremaggiore), città natale del Principe Raimondo De Sangro, Duca di Torremaggiore. (*Ponti. Fam. Lippi, Archivio di Stato delle Scienze Naturali e Fisiche di Napoli; Archivio Scientifico del Regno di Napoli).*



Liquore prodotto esclusivamente dalla macerazione in sostanza idroalcolica, secondo una antica ricetta tramandata nella famiglia Lippi. Oggi la Mirinello Liquori s.r.l., partendo da questa antica tecnica, ripropone lo stesso **liquore dal profumo ampio e dal gusto raffinato**. Di colore rosso rubino, rilascia intensi aromi di ciliegia selvatica e mandorla amara. Liquore da meditazione, gustato liscio o accompagnato a del cioccolato fondente, infonde forza e profumo sino ad un persistente finale caldo e dolce. Se servito ghiacciato le caratteristiche della bacca donano al palato delicate note di cacao. In ambito dolciario-pasticcero si sposa degnamente quale ingrediente da abbinare alla preparazione di **dessert** o per la bagna di torte e dolci. In alternativa può anche esser miscelato ad altri distillati per ottenere fantastici **cocktail**.