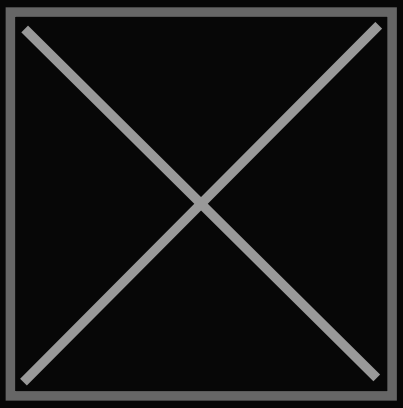
Il Natale di Distillerie Berta, tra un panettone gourmand e due liquori

panettone-cioccolato-e-bric-del-gaian-0-f77ea58b

Per questo Natale Distillerie Berta propone il Panettone al Cioccolato con Gelatina alla Grappa Berta Bric del Gaian, soffice e dal cuore morbido, e la nuova selezione di liquori, nati da segreti mix di zucchero, aromi, infusi e distillati di erbe aromatiche e officinali coltivate nel parco naturalistico che attornia la distilleria di Mombaruzzo.

Gocce di cioccolato fondente e gelatina di Bric del Gaian 2008, una grappa invecchiata prodotta da vinacce di uve Moscato, arricchiscono il dolce tipico del Natale. Una ricetta che ricorda una storia d'amore, quella nataalla corte del re di Savoia, dove una giovane pasticcera siciliana e un economo di nome Francesco Moriondo si incontrano e si innamorano. È a loro che si deve la creazione del famoso amaretto di Mombaruzzo e della storica pasticceria Moriondo Carlo, acquisita da Distillerie Berta, che produce ancora oggi questo tipico dolce alle mandorle. Fu proprio durante il trasloco che fu ritrovata la ricetta originale del panettone di Francesco Moriondo, che Berta ha studiato e riprodotto fedelmente.Quelli creati dall’azienda piemontese sono panettoni a lievitazione naturale con lievito madre. Berta produce anche una versione classica del Panettone Glassato Piemonte, arricchito di uvette e canditi, ricoperti di croccante glassa con nocciole Piemonte IGP e cosparsi di mandorle e zucchero. In questo modo Distillerie Berta ha voluto rispettare la tradizione e la storia della pasticceria piemontese, mantenendo la ricetta classica come base, ma con l’aggiunta di un tocco in più che li contraddistingue. Il risultato è una texture impeccabile ottenuta con esperienza e professionalità. Un’elegante scatola di latta con preziosi disegni liberty, la rendono un regalo ideale per il Natale.



Il 28 di Via San Nicolao, Di Mombaruzzo, DiAnisè, DiRose, Favola Mia e DiNero. Sono questi i nomi dei nuovi liquori di Distillerie Berta, prodotti che racchiudono profumi e aromi particolari che sprigionano di volta in volta sensazioni diverse che rimandano alla mandorla, al caffè, all'anice stellato, al delicato sentore di rosa e sugellano ulteriormente il legame tra l'azienda ed il territorio. Questi pregiati liquori, prestandosi sia al consumo puro e meditativo che al più moderno bere miscelato, offrono diverse e molteplici possibilità di utilizzo. Unendo ad esempio l'assenzio di Favola Mia con l'amaro riserva Il 28 di Via San Nicolao, aggiungendo poi vodka, una goccia di angostura, una scorza di zenzero e una spruzzata di limone si darà vita ad un cocktail dal gusto ricco e avvolgente, in cui spiccherà il profumo di anice stellato, menta e coriandolo. Per ottenere invece un'interessante variazione dal sapore floreale al classico gin and tonic sarà sufficiente aggiungere agli ingredienti di base il rosolio DiRose e subito si sprigionerà il profumo delicato di petali di rosa, banana e vaniglia.



Fondata nel 1947, Distillerie Berta è stata la prima azienda a dedicarsi alla produzione di grappe invecchiate, una tradizione che continua da quattro generazioni e prosegue oggi nella sperimentazione. La Distilleria è una meta ideale anche per chi vuole concedersi una pausa relax, include infatti un parco botanico di 8 ettari, il museo della grappa, una pasticceria che produce il tipico amaretto di Mombaruzzo e Villa Castelletto, un resort in cui si uniscono camere arredate con charme e un ristorante che propone in chiave moderna i sapori del territorio. A chi vuole concedersi un'esperienza sensoriale indimenticabile, la Famiglia Berta apre le porte di Villa Prato, storica dimora settecentesca situata nel cuore di Mombaruzzo trasformata in un esclusivo relais de charme dotato di sei suite e centro benessere da 800 metri quadri in cui è possibile sperimentare i trattamenti alla grappaterapia.