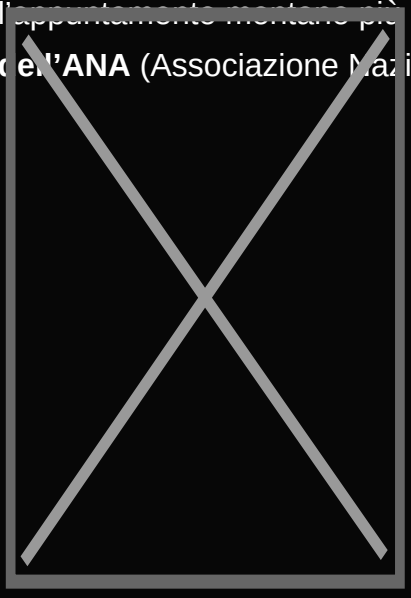
Amaro Braulio partner della Adunata del centenario degli Alpini

label-close-up-stone-bottiglia1-def-hr-ba1e2831

Braulio – l'amaro alpino per eccellenza – torna anche quest'anno tra i protagonisti dell'**Adunata Nazionale degli Alpini**, storica manifestazione che ogni anno riunisce le "Penne Nere" di tutta Italia e del mondo, per tre giornate di allegria, all'insegna dei valori di solidarietà e attaccamento al territorio che da sempre caratterizzano questo corpo dell'esercito italiano.

L'Amaro Braulio, che rappresenta al meglio l'autentico spirito di montagna, non poteva mancare l'appuntamento montano più atteso, che proprio quest'anno festeggia il **centenario della nascita dell'ANA** (Associazione Nazionale Alpini).



Portando con sé i profumi di montagna e della Valtellina dove viene prodotto secondo la ricetta originale tramandata inalterata sin dal 1875 tra le generazioni della famiglia **Peloni**, l'amaro Braulio sarà presente all'Adunata degli Alpini con **cinque postazioni di somministrazione**, veri e propri bar dislocati in differenti punti nevralgici della manifestazione. La botte Braulio, realizzata in collaborazione con esperti artigiani, darà il benvenuto di fronte al Castello Sforzesco, per regalare un momento di relax, respirando l'atmosfera e il calore di un vero rifugio

alpino. Due spazi saranno allestiti nel cuore di Parco Sempione, in uno di essi sarà presente il motocarro Braulio, speciale mezzo ispirato alle tradizionali botti in rovere di Slavonia dove l'amaro invecchia nelle cantine di Bormio. Braulio sarà infine presente con uno stand presso il Villaggio degli Sponsor in Piazza Castello e con un proprio spazio in Piazza Duomo.

Oltre a scoprire dettagli e curiosità sulla storia dell'amaro e sulla sua ricetta segreta, presso le cinque postazioni sarà possibile gustare l'amaro nelle due varianti: **Braulio Classico** – che invecchia nelle botti almeno 15 mesi – e **Braulio Riserva** – dal gusto più corposo e intenso che necessita di almeno 24 mesi di invecchiamento.

Dal forte e complesso gusto amaro, bilanciato da sentori balsamici, Braulio è un amaro genuino e schietto, realizzato secondo la tradizione e seguendo i ritmi della natura. Espressione perfetta dello **spirito di montagna**, in occasione dell'Adunata degli Alpini, Braulio si farà ancora una volta ambasciatore di tutti i valori, della tradizione e delle eccellenze alpine.

Nel cuore di Milano, fra il calore degli Alpini di tutta Italia, Braulio trasporterà alla scoperta dei paesaggi e della natura della **Valtellina** e di Bormio, la terra di origine dell'amaro e del Monte Braulio, la vetta da cui prende il nome.