Adriatico, una nuova generazione di liquore amaretto

amaretto-adriatico-fb53c2f0

Ingredienti naturali al 100%. Mandorle raccolte a mano e poi sottoposte a un processo di tostatura. La provenienza: la bellissima regione della Puglia nel sud Italia. Made Only In Italy. Dopo la moda delle ricette di cocktail italiani (Negroni, Spritz ...), un nuovo vento soffia sull'**Amaretto italiano**. Un liquore, più floreale, meno dolce, che non era mai stato rivisitato finora.

“ Tutto merito della mia mamma italiana che preparava il mio dolce preferito, il tiramisù, con due gocce di amaretto” racconta **Jean-Robert Bellanger**, ideatore di **Adriatico**.

Nasce così la storia di Adriatico, una nuova generazione di liquore amaretto. Ingredienti naturali al 100%, Made Only in Italy, perfetto come aperitivo e con i cocktail più elaborati. Un liquore ricco d’innovazione, creato solo con prodotti di alta qualità, una fra tutte la mandorla pugliese. Conosciuta per il suo eccellente gusto, la mandorla “Filippo Cea” è utilizzata ora attraverso un processo rivoluzionario. Raccolte a mano nella campagna pugliese, le mandorle vengono tostate a lungo prima di essere macerate e distillate, quindi combinate con note di vaniglia, cannella, cacao e un pizzico di caffè. Lo zucchero di canna viene utilizzato in misura minore rispetto ad un Amaretto tradizionale (due volte meno). Infine, un pizzico di sale proveniente dalla salina Margherita di Savoia apporta questo tocco delicato, che evoca il mare Adriatico.

Le acque azzurre del mare Adriatico, illuminate dai caldi raggi dorati del sole circondano questo splendido e ancora preservato paesaggio della Puglia. Colori che si ritrovano sull'etichetta della bottiglia. Il logo, a sua volta, ha due simboli emblematici della Puglia: il trullo, la famosa costruzione con una forma speciale e la mandorla, tesoro dell'agricoltura locale. La forma della bottiglia, con la sua forma cilindrica si ispira all’ architettura medievale di Castel del Monte. Proprio come per il castello, il rapporto aureo è stato utilizzato nel design della bottiglia per ottenere una cosiddetta ergonomia "divina". Questo Amaretto, appena arrivato nel mondo dei liquori è decisamente all'avanguardia. Utilizzando solo prodotti naturali, porta un tocco molto più floreale che da solo o insieme ad un ginger

beer o un tonico, delizierà come aperitivo gli amanti di questo liquore riscoperto in questa nuova veste. Una versione "Bianco - Crushed Amonds", con accenti setosi di liquore al latte di mandorle bianche, tritate e macerate, completerà a breve la gamma.

La storia - L'idea nasce da Jean-Robert Bellanger, manager italo-francese che dopo anni di esperienze in aziende specializzate nel beverage e nel lusso decide di dar vita al suo sogno: creare un amaretto naturale e puro, come lui l'ha sempre immaginato. Per la sua ricerca parte dalla Puglia, terra natale della sua dolce metà, innamorandosi subito degli odori, della cultura e dei sapori di questa regione meravigliosa. Decide di sviluppare qui il progetto e grazie ai preziosi suggerimenti di rinomati mixologisti al mondo, passo dopo passo, realizza il suo sogno e crea l'amaretto Adriatico.

Adriatico è una società di **Bellaventura France**, creata da Jean-Robert Bellanger e Thomas Benoit.