Amaro Rubino, l'amaro artigianale certificato bio

78933166-132001641566110-9052569206196797440-o-e4b62750

Amaro Rubino è un nuovo amaro artigianale, tra i primi nel mercato ad essere certificato BIO. Realizzato con miele locale ed erbe che tipicamente crescono nella zona tra i laghi e le Prealpi di Lombardia e Piemonte

1. LE BOTANICHE
Un lungo studio appassionato delle erbe raccolte o coltivate nella regione tra i laghi e le Prealpi, che fin dal secolo scorso venivano utilizzate per scopi culinari o curativi.

2. FILIERA CORTA E DI QUALITÀ
Una ricerca e selezione dei piccoli coltivatori e produttori biologici e biodinamici che lavorano tra il Piemonte orientale, la provincia di Varese e la Valsassina.

3. LA CREAZIONE DELLA RICETTA
Frutto di una sperimentazione inedita, personale e "casalinga" di quasi due anni, la ricetta include fiori di camomilla e sambuco, ortica, cumino dei prati, radice di tarassaco. Tutte erbe locali, tranne la liquirizia calabrese, omaggio ai nonni paterni dell' inventore di questo "elisir".

Un gusto floreale e differente
Delicato e amabile, il sapore della camomilla e poco dopo i fiori di sambuco arrivano direttamente al palato. Lasciano poi spazio al miele e alle sensazioni erbacee e balsamiche date dal timo, dall’alloro e dalla salvia. Le note speziate del cumino dei prati si presentano all’appello delicatamente. Arriva quindi una sensazione amaricante data dalle radici di genziana e tarassaco. Infine un’eco leggera di liquirizia…

“La storia di Amaro Rubino parte qualche Natale fa quando, per gioco e per piacere, inizio a creare liquori da regalare agli amici. Il tempo passa, io perfeziono l'arte di mescolare erbe, disegnare e

stampare etichette, scegliere nomi improbabili, riempire bottiglie che si svuotano molto velocemente. È così che ci prendo gusto -incoraggiato da chi brindava con le mie creazioni- e l'immaginazione si afferma in modo chiaro: voglio creare un amaro. Per realizzarlo mi sono regalato due anni creativi di sperimentazioni e costanza quasi ossessiva, durante i quali ho fatto ricerche sulle erbe prealpine, ho scovato e conosciuto piccoli biocoltivatori di erbe locali e ho messo a punto la ricetta. Dopo i periodici ed entusiastici assaggi di rito, sono sempre gli amici a suggerirmi il nome: 'semplice no? l'hai fatto tu, chiamalo come te.' E' così che è nasce Amaro Rubino, un liquore d'erbe biologico, artigianale, locale. Dalla fantasia unita a un po' di azzardo rock'n'roll, insieme alla passione per il buon bere, al desiderio di condivisione e al credo verso processi di lavoro più umani e sostenibili" dichiara **Matteo Rubino**.