Distilleria Bertagnolli riscopre i sapori del Rosolio 1870

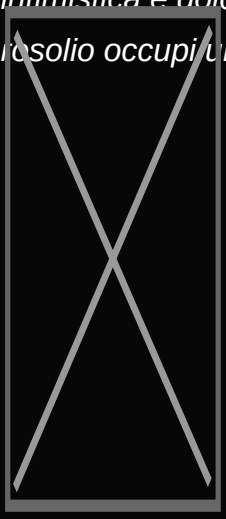
rosolio1870-2d39eb16

Ne “Le avventure di Pinocchio” di Collodi, la fata dai capelli turchini ne regala un confetto ripieno al bambino di legno, mentre la Walt Disney sceglie il nome di questa bevanda per battezzare uno dei suoi personaggi, ovvero lo spasimante della maga Amelia.Nel capolavoro di Bernardo Bertolucci, “Novecento”, Stefania Casini ne offre un bicchiere a Gérard Depardieu e a Robert De Niro prima di avere una crisi. Il rosolio, nel corso della sua storia, ha trovato ampio spazio nella letteratura, nel cinema e nel teatro e, ovviamente, anche nella cultura enogastronomica italiana.

Il liquore amato dalle donne e dagli innamorati
In passato amato dalle donne per il suo moderato grado alcolico e di buon auspicio per gli sposi novelli, oggi questo antico elisir digestivo viene riproposto da Distilleria Bertagnolli con il suo Rosolio 1870 che nasce dalla sapiente infusione dei petali di rose, profumati e ricchi di oli essenziali in finissimo alcool. Il risultato è una bevanda spiritosa dal profumo delicato, vellutato, floreale ed estremamente piacevole al palato, da servire preferibilmente dai 12° ai 16°C.

Un omaggio a Giulia de Kreutzenberg
Il rosolio era conosciuto fin dal ‘500. Veniva prodotto, in particolare, nei conventi siciliani dai quali presto si diffuse nei salotti di tutta Italia. Giulia de Kreutzenberg, nobildonna, possidente di vigneti in Piana Rotaliana (nel cuore del Trentino- Alto Adige) e sposa di Edoardo Bertagnolli – erede di una famiglia di farmacisti – soleva raccontare che, nel corso di un viaggio in Sicilia, si era innamorata a tal punto di questa infusione, da farsi svelare la ricetta da una giovane suora, incontrata durante il soggiorno. Il Rosolio 1870, ancora oggi, propone lo stesso soave sapore della ricetta originale e l’autentico spirito di chi lo creò per la prima volta. *«Il rosolio* – spiega l’AD di Distilleria Bertagnolli, **Riccardo Ravasio** – *con il suo cuore antico, ha comunque un gusto molto attuale. Mi ha riportato alla mente un’epoca di buone maniere, di ospitalità discreta e allo stesso tempo elegante. Un “bel tempo andato”, insomma, che, in epoca di social network e di vita digitale spesa alla velocità della luce,*

assume una dimensione di ancoraggio a un passato che non è tutto da dimenticare: al contrario, con le sue ritualità gentili e rispettose, ci offre uno spaccato di una quotidianità meno frenetica, più intimistica e dolce. Penso sia soprattutto per questo che, tra tutte le nuove proposte dell'azienda, il rosolio occupi un posto speciale, un "posto del cuore" nella nostra produzione».



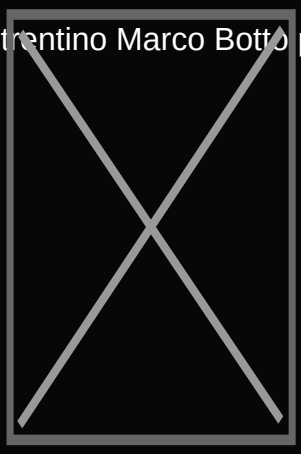
Un po' di storia

Il Rosolio è un prodotto squisitamente made in Italy (è il Belpaese che ne ha dato i natali), derivato dai petali di rosa e utilizzato come base per la preparazione di altri liquori. È diffuso soprattutto in Piemonte, Campania e Sicilia, dove si produce fin dal 1500. La presenza storica del rosolio in Sicilia, infine, è confermata da numerosi racconti, che narrano di persone salvate da morte certa a causa di colera, proprio da questo cordiale, inventato dalle monache nei secoli scorsi. Una bevanda spiritosa dalle proprietà digestive ed augurali, per un roseo futuro. Oltre che ai petali di rosa, il nome di questo liquore (detto anche "il liquore del passato") potrebbe trarre origine dal latino "rossolis", che significa "rugiada del sole". Come altri infusi del genere, tonici ed ideali per rivestire il ruolo di ammazzacaffè al termine di un pasto, anche il rosolio nasce nei conventi, con le suore che ponevano a macerare in alcol i petali di rosa così da ottenere uno spirito dall'aroma prezioso, raffinato e delicato, da offrire agli ospiti più importanti che andavano a far visita. Successivamente il rosolio è diventato il liquore delle signore per eccellenza, grazie al suo grado alcolico moderato (tra 25 e 35 %), trovando posto nelle feste di famiglia come battesimi e soprattutto matrimoni, tanto da essere offerto agli sposini, come augurio per un futuro felice insieme, oltre che prospero e duraturo.

A tutto cocktails

Bertagnolli crede nel fatto che il rosolio possa diventare uno dei nuovi ingredienti della mixology: dal colore ai suoi aromi, uniti ad una discreta gradazione alcolica, si presta alla perfezione ad essere un nuovo, interessantissimo protagonista a disposizione dei bartender professionisti, ma anche – perché no – casalinghi. Qualche spunto? Ecco una ricetta da cui trarre ispirazione, firmata dal barman

trentino Marco Botto per Distilleria Bertagnolli.



COCKTAIL ROSA MI MANCHI

2cl lime
1 cl Bitter Campari
ME1 cl Bikens premium pink
4 cl Rosolio 1870

Orange twist

Tecnica di preparazione:
Shake and strain

Bicchiere:
Coppetta da cocktail