Distilleria Marzadro rilancia lo storico Amaro Re Laurino

e983a91f-f99c-4cf2-92d7-4de8519ea437

C'è una leggenda che da secoli percorre l'arco dolomitico, soffiando tra i mughi e le pareti di dolomia come un vento che non si è mai davvero fermato. È la storia del Re Laurino, sovrano dei nani delle Alpi. Dalle leggende legate al *Re custode del giardino delle rose* nasce non solo il suggestivo fenomeno dell'Enrosadira – i noti tramonti infuocati e le albe rosee sulle Dolomiti – ma prende il nome anche il celebre amaro che la Distilleria Marzadro oggi ha riportato in luce arricchendo la propria gamma di liquori. Lo fa aggiungendo una nota di modernità ad un prodotto locale, basato su una ricetta originale del 1952, portando così nel mondo degli amari di qualità tutto il proprio patrimonio di conoscenza.

Un amaro che racconta il territorio

L'Amaro "Re Laurino" si presenta al pubblico in bottiglia da 70 cl (30% vol.). Il prodotto ha un cuore botanico (infusione d'erbe in alcol) che comprende rabarbaro, genziana maggiore, achillea, camomilla, finocchio e rosa centifoglia: un bouquet che racconta il paesaggio alpino con grande personalità e coerenza. All'esame visivo si presenta di un bel color ambrato; al naso emerge un profilo erbaceo e con lievi note agrumate, che anticipano una beva equilibrata e piacevolmente amaricante, mai aggressiva, capace di restare sul palato con eleganza e persistenza.

Quote

L'Amaro "Re Laurino" non è solo un nuovo prodotto, ma è anche racconto ed emozione. È un liquore che celebra un legame autentico con la tradizione delle erbe e delle botaniche alpine. Rappresenta inoltre uno spazio ancora poco presidiato a livello di marca territoriale, perché oggi manca un brand di amaro che interpreti in modo riconoscibile e contemporaneo l'identità dolomitica. "Re Laurino" non si limita a raccontare cosa contiene, ma invita a vivere ciò che rappresenta: il mistero delle Dolomiti, la

forza delle sue storie, il fascino di un patrimonio che si tramanda. È proprio la fusione tra qualità liquida e potenza simbolica a renderlo distintivo: un amaro che non si beve soltanto, ma si assapora come una leggenda.

Alessandro Marzadro, amministratore delegato della Distilleria Marzadro

Quando e come gustarlo

L'Amaro "Re Laurino" è un liquore estremamente versatile, pensato per adattarsi a diverse occasioni di convivialità. La sua vocazione più naturale è quella del digestivo a fine pasto, servito liscio e a temperatura ambiente o con ghiaccio, abbinato a formaggi stagionati ed erborinati, taglieri di salumi, dolci a base di cioccolato fondente, torte speziate o semifreddi. La profondità amaricante del rabarbaro e della genziana si sposa naturalmente con i piatti più ricchi e saporiti della tradizione italiana, offrendo una chiusura di pasto intensa e pulita al tempo stesso.

Ma il profilo aromatico dell'Amaro Re Laurino lo rende un ingrediente di grande interesse per il mondo della miscelazione. Bartender e mixologist troveranno, nella nuova proposta della Distilleria Marzadro, un prezioso alleato in grado di portare in un bicchiere il racconto delle Dolomiti, delle sue erbe, del suo vento. È un prodotto che parla ai bartender creativi quanto agli appassionati di *fine dining*; a chi cerca un momento di pausa tutto italiano, e a chi desidera costruire una proposta cocktail di carattere.

L’Amaro "Re Laurino" è ora disponibile presso il flagship store della Distilleria Marzadro a Nogaredo, a meno di 1 km dall’uscita della A22 Rovereto Nord, e nelle migliori enoteche.