

25 Gennaio 2019

Antica Distilleria Petrone

Il liquore della Reggia di Caserta è un amaro 100% naturale

Solo ingredienti del Giardino inglese, dosati con cura per ottenere un sapore unico. Ecco un prodotto degno dei reali borbonici, come ci spiega Andrea della Distilleria Petrone



Campania

Ha il colore dello zucchero bruciato e un sapore insieme **fresco e dolce**. Il **Liquore Amare** contiene solo ingredienti naturali, a differenza di molti amari oggi in commercio. Non solo: le sue **15 erbe** provengono tutte dall'enorme **Giardino Inglese della Reggia di Caserta**. Spiega l'amministratore delegato Andrea Petrone: "Si chiama Amare perché rappresenta il nostro amore per il territorio, ma anche perché richiama i Re borbonici, affezionati a un elisir creato da Domenico Petrone nel 1858".

Questo liquore dal fascino antico ha una storia recente: nel 2017 la distilleria campana ha vinto un **bando pubblico** con la sua ricetta, ottenendo così il diritto esclusivo di utilizzare il marchio "Reggia di Caserta" per un liquore. Da allora, ogni 40 giorni Andrea si preoccupa della **raccolta delle erbe**: il finocchietto mediterraneo, le foglie di ulivo, camelie, radici e piante rare... E tra queste anche la **canfora**, arrivata nella Reggia per volontà della regina Maria Carolina d'Asburgo e del **botanico tedesco** John Andrea Graefer, amante delle specie allora esotiche. La miscela è ben calibrata: basterebbe qualche millilitro di citronella in più per guastare il sapore, altrimenti perfetto.

L'azienda Distilleria Petrone non è nuova alla **sperimentazione**, ma i suoi prodotti più innovativi nascono già "tipici": rappresentano il territorio nella scelta degli ingredienti e nella **cura artigianale**, come nati dalla sapiente intuizione di un antico maestro distillatore. Prendiamo ad esempio il **Guappa, liquore con latte di bufala campana**, cremoso elisir prodotto con latte di

bufala raccolto nella zona di origine della mozzarella di bufala campana Dop. Ricorda l'usanza dei pastori che si riscaldavano nelle fredde mattine d'inverno aggiungendo al latte qualche goccia di acquavite.

[Guappa: il liquore con latte di bufala campana](#) [1]

Per gustare al meglio l'Amaré, non è necessario aspettare un sontuoso pranzo in stile borbonico. **In cucina**, questo liquore può essere usato per sfumare il vitello e si abbina bene ai dolci a base di cioccolato... L'Amaré completa bene qualunque pasto, soprattutto se servito **ghiacciato**. "Bevilo a meno dieci, e ti sentirai un re" conclude Andrea Petrone, che conosce bene la rinnovata passione dei giovani per i gusti amari... ma non troppo.

Links

[1] <http://www.territori.coop.it/territori/guappa-il-liquore-con-latte-di-bufala-campana>