



AMARO DEL CENTENARIO

LA STORIA

Aldo e Maria Cerutti, entrambi provenienti da Cassinasco, piccolo paese a pochi chilometri da Canelli. Aldo, classe 1923, figlio di Pietro e Maggiorina (titolari di un'impresa agricola), mente vulcanica, ricco di pensieri e idee, tosto, rivoluzionario di carattere, reduce nel 1945 dalla prigionia in Germania e Prussia, decorato dal Presidente della Repubblica con la Medaglia d'onore. Maria, classe 1927, moglie, mamma e nonna unica, figlia di Vincenzo e Teresa Carozzo, artigiani titolari di una "bottega" falegnameria, lavorazione ferro, elettricista e (tanto) altro. Nel 1947, dopo il matrimonio, Maria e Aldo si trasferirono a Canelli, dove iniziarono a svolgere l'attività di corriere per la consegna dei prodotti della zona in un'ampia area compresa tra Piemonte, Lombardia e Liguria. Nel 1957, ceduta tale attività, si stabilirono in Regione Pianezzo, dove, rispolverando la vecchia passione per la coltivazione di erbe officinali, iniziarono, con la denominazione "ILAS", a produrre liquori, ideando, tra le altre, la ricetta di un amaro, la cui peculiarità era rappresentata dall'utilizzo di estratti della distillazione di diversi tipi di erbe dalle proprietà benefiche (usate anche da erboristi della zona per la preparazione di decotti e infusi). Quel liquore fu prodotto per la prima volta nel 1961 e, vista la ricorrenza dell'anniversario dell'Unità d'Italia, venne denominato

"Amaro del Centenario", restando sul mercato fino agli anni Ottanta, quando, per la cessazione dell'attività, ne fu sospesa la produzione. Nel 2014, grazie alla volontà dei figli, contitolari della Punto Bere s.r.l., e all'entusiasmo dei nipoti, con il supporto di una "forza vendite" di notevole spessore qualitativo, operativo e propositivo, l'Amaro del Centenario viene riproposto nella sua veste originaria. Prodotto in piccole quantità e nel rigoroso rispetto della ricetta tradizionale, ci inorgoglisce e ci onora la reintroduzione sul mercato del "nostro" liquore, nel ricordo e rimpianto di coloro che lo hanno ideato.

NOTE GUSTATIVE

L'Amaro "del Centenario" nasce da una miscela di erbe aromatiche altamente selezionate, piante officinali e agrumi freschi. È un prodotto dai tratti complessi e moderni. Ottimo per arricchire cocktails classici e innovativi, ma anche da gustare come aperitivo, rigorosamente con ghiaccio. Di un bel ramato intenso e luminoso. Al naso sprigiona sentori fruttati e agrumati che si intrecciano alla perfezione con erbe aromatiche e officinali. Al palato è vellutato e complesso, con piacevoli note di arancia e radici amare, vaniglia e rabarbaro, miscelate in un sorso equilibrato, rotondo e accattivante.

Grado Alcolico: 25% Vol.

Capacità Bottiglia: 1 Litro

Ingredienti: acqua, zucchero, alcol, estratti di piante e radici, aromi naturali, zucchero caramellato

Sito Web: www.amarodelcentenario.it

Proprietà Marchio: Punto Bere srl

RADICE DI GENZIANA



RADICE DI ANGELICA

