

Liquore Amaretto di Saronno



Fornitore

Famiglia

Categoria

Segmento

Tipologia

Formato

Grado alcolico

Invecchiamento

Materia prima

Zona di produzione

Illva Saronno S.p.a.

Liquori

Liquori dolci

Liquori Dolci altro

Liquori dolci altro

1 L

28% vol.

Nessuno

Erbe, Zucchero tostato,
Mandorle Amare e Brandy
Italia

Tipo di distillazione/tecniche produttive

Infusione

Mixability

God Father, French Connection

Note/caratteristiche del prodotto

Come molte ricette a base di mandorle, è di antichissima tradizione e affonda le sue origini nel 1500. Nella città di saronno venne commissionato al pittore bernardino luini un affresco che ritrae la madonna e l'adorazione dei magi. L'affresco è tutt'oggi visibile nel santuario della beata vergine dei miracoli. La leggenda narra che nel periodo in cui il pittore soggiornò a saronno alloggiasse presso una locandiera di particolare bellezza, di cui si innamorò al punto da usarla come modella per la sua madonna. Per ringraziarlo, lei gli offrì un elisir di erbe, zucchero tostato, mandorle

amare e brandy che venne immediatamente apprezzato e si diffuse in pochissimo tempo. Il liquore mantenne quindi un significato di affezione e amicizia ed è oggi uno dei prodotti italiani più diffusi...
