

Crodo dice addio al Crodino

Pubblicato: Domenica 2 Febbraio 2020



Crodo dovrà dire addio al suo figlio minore che l'ha fatto diventare famoso nel mondo: il Crodino.

Inventato nel **1965** e prodotto per 55 anni nello stabilimento di Valle Antigorio, l'analcolico re degli aperitivi di tutta Italia si trasferirà a Novi Ligure. Ne parla oggi, domenica 2 febbraio Repubblica in un pezzo a firma Ettore Livini.

Lo storico stabilimento Campari della Val d'Ossola era passato nel 2017 nelle mani di Royal Unibrew, l'azienda danese proprietaria della Ceres. Secondo quanto stabilito dall'accordo tra Campari e Unibrew, si sarebbe continuato a imbottigliare il Crodino a Valle Antigorio fino al 2020 e ora, con la scadenza di questo vincolo, la produzione si sposterà definitivamente nel nuovo stabilimento di Novi Ligure.

Per gli abitanti di Crodo – che per più di mezzo secolo hanno visto produrre il Crodino con l'acqua della sorgente Lisiel – l'addio dell'analcolico è causa più di dispiacere che di paura per la perdita di posti di lavoro.

L'azienda danese nel corso degli ultimi tre anni ha infatti aumentato la produzione di Lemonsoda e Oransoda, le macchine dello stabilimento della Val d'Ossola continuano a lavorare a pieno ritmo e i 20 dipendenti assegnati alla linea del Crodino probabilmente verranno riassorbiti.

La ricetta

Chiodi di garofano, semi di cardamomo, oli essenziali di coriandolo e di noce moscata: sono solo alcuni ingredienti del **Crodino**, l'aperitivo analcolico la cui **ricetta segreta** è custodita gelosamente da 50 anni. Il gusto inconfondibile del Crodino, infatti, da sempre ha alla base l'acqua purissima della **sorgente Liesel**, infusi e distillati di erbe, piante e frutti selezionati provenienti da tutto il mondo e sapientemente miscelati. Dopo **6 mesi di riposo in botti di rovere** la miscela si armonizza e Crodino acquisisce il suo **gusto dolceamaro**, unico e inimitabile. Un bouquet che si apprezza nella degustazione, durante la quale emergono tre tipologie olfattive: **note di testa agrumate e fresche** percepite al primo sorso, **note di cuore** che caratterizzano il corpo, **note di fondo tendenti all'amaro**, che contrastano il dolce iniziale della bevanda.

Crodino va servito **freddo**, con una **fettina d'arancia o di lime**, oppure mixato con **succo di arancia rossa** o di cranberry: non occorre aggiungere altro per arricchire l'aperitivo biondo. (da [Oggi](#))

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it