

È nato l'Amaro Rubino Bio: locale, artigianale e rock'n'roll

Pubblicato: Martedì 20 Ottobre 2020



Ne parlano le guide culinarie più apprezzate del panorama italiano, ne ha scritto addirittura l'inserito del Corriere della Sera "Sette" nella rubrica di Marco Cremonesi "Barfly". Lo si può trovare in tutti i locali più trend della città ed è davvero buono.

Vale la pena raccontare qualcosa dell'Amaro Rubino Bio, un nuovo amaro artigianale, tra i primi del mercato internazionale ad avere il certificato bio.

Lo ha inventato, prodotto e commercializzato Matteo Rubino, volto noto del panorama musicale varesino per essere stato il **leader degli Shakers**, gruppo rock'n'roll che per anni ha fatto ballare e scatenare tantissime e tantissimi sulle note di canzoni Anni Cinquanta e Sessanta a feste, eventi, matrimoni e manifestazioni in giro per tutto il Varesotto, ma non solo.

«La storia di Amaro Rubino parte qualche Natale fa quando, per gioco e per piacere, inizio a creare liquori da regalare agli amici. Il tempo passa, io perfeziono l'arte di mescolare erbe, disegnare e stampare etichette, scegliere nomi improbabili, riempire bottiglie che si svuotano molto velocemente – spiega Rubino sul sito della sua creazione alcolica -. È così che ci prendo gusto, incoraggiato da chi brindava con le mie creazioni e l'immaginazione si afferma in modo chiaro: **voglio creare un amaro**. Per realizzarlo mi sono regalato due anni creativi di sperimentazioni e costanza quasi ossessiva, durante i quali ho fatto ricerche sulle erbe prealpine, ho scovato e conosciuto piccoli biocoltivatori di erbe locali e ho messo a punto la ricetta. Dopo i periodici ed entusiastici assaggi di rito, **sono sempre gli amici a suggerirmi il nome: "Semplice no? L'hai fatto tu, chiamalo come te"**. È così che nasce Amaro

Rubino, un liquore d'erbe biologico, artigianale, locale. **Dalla fantasia unita a un po' di azzardo rock'n'roll, insieme alla passione per il buon bere**, al desiderio di condivisione e al credo verso processi di lavoro più umani e sostenibili».

25 gradi alcolici, gusto delicato, amabile e strutturato, l'Amaro Rubino Bio può essere gustato come amaro tradizionale, ma può anche essere mixato per creare drink gustosi e dal sapore nuovo e intrigante. Una particolarità: le erbe utilizzate nascono spontaneamente o vengono coltivate nella terra incastonata tra i laghi e le Prealpi lombarde e piemontesi e **tutta la filiera che porta alla sua creazione è artigianale e controllata personalmente dal suo ideatore.** Da provare.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it