

## Nasce Varese Mule, il cocktail dell'estate varesina

**Pubblicato:** Mercoledì 12 Luglio 2023



**Negli ultimi anni Varese è stata un'inaspettata sede di sperimentazioni per nuove giovani aziende legate al settore beverage.** È un dato di fatto. Complici la possibilità di avere costi competitivi rispetto alla vicina metropoli milanese, per gli spazi legati alla produzione, o per la logistica; il fatto che a un soffio dal centro città trovi i boschi, la montagna, e quindi le botaniche che offrono ispirazione per lavorare a nuove bevande, alcoliche e non; un po' infine, complici anche il Covid e relativi lockdown, che hanno obbligato molti a ripensare riorganizzare, rivedere i propri progetti professionali e di vita.

E così ecco spuntare start up e idee legate, nel nostro caso, a un nuovo modo di bere: locale, artigianale e più naturale; se vuoi anche attento all'ambiente. Qui, in questo contesto, **a fine 2019 nasce Amaro Rubino Bio**, che si lega alla tradizione liquoristica e distillatoria (che apparteneva a Varese fino agli anni cinquanta del secolo scorso), ma in chiave più contemporanea, puntando su qualità, bio e botaniche del territorio. In poco tempo si fa largo nel mercato e viene premiato nel 2022 come miglior liquore d'erbe del Mondo alla giuria internazionale del World Liqueur awards.

**Pochissimo tempo dopo arriva Mia Kombucha**, una bevanda no alcohol che nasce dalla fermentazione di una miscela di diversi Tè, fino a poco tempo fa quasi sconosciuta in Italia ma che si appresta a conquistare i palati di chi vuole bere cose buone ma più sane. L'ideatore scommette sulla provincia di Varese, e tornato da un'esperienza di vita in Australia, insieme ad altri giovani soci, decide di impiantare la sede produttiva proprio sul territorio.

Il più recente in termini di uscita sul mercato è **Campo dei Fiori Gin**, che fa del Parco dell'omonimo

Campo dei Fiori uno scrigno dove attingere, per arricchirsi di aromi che richiamano la natura del territorio. Frutto di diverse sperimentazioni di Alessandro, enologo di professione, con un piccolo alambicco artigianale, a tutt'oggi, con la sua intensità e genuinità, è pronto a diventare il gin che esprime lo spirito più "naturale" della città, con la sua montagna e i suoi boschi.

Tre realtà così in qualche modo simili, che **puntano sul piccolo, sull'artigianalità, il territorio, la naturalità dei prodotti**, non potevano che incontrarsi e aprire una strada per una bella collaborazione. La prima più spontanea idea, dopo un informale aperitivo sotto un sole primaverile, è l'ideazione di una miscela inebriante, che loro si augurano possa diventare **il drink dell'estate (e non solo) varesina**. Si chiama **Varese Mule** ed è un mix semplice, fatto apposta per poter essere replicato a casa e dai locali che vogliono "adottarlo": **tre parti di Mia Kombucha al limone, tre parti di Rubino, una parte di Campo dei Fiori Gin**, un po' di soda e una guarnizione di menta.

Lo presenteranno ufficialmente **sabato 15 luglio dalle 18 al Chiosco Cill, all'interno del Parco Mantegazza** nella zona di Masnago a Varese. Per l'occasione ci sarà **DJ Marvin-O con un djset** che spazierà dal soul Anni '70, all'Italo disco passando per le colonne sonore dei compositori nel cinema italiano.

**MIA Kombucha:** [miakombucha.com](http://miakombucha.com) / [info@miakombucha.com](mailto:info@miakombucha.com)

**Campo dei Fiori Gin:** [campodeifiorigin.it](http://campodeifiorigin.it) / [info@campodeifiorigin.it](mailto:info@campodeifiorigin.it)

**Amaro Rubino:** [amarorubino.it](http://amarorubino.it) / [cincin@amarorubino.it](mailto:cincin@amarorubino.it)

**Chiosco CILL:** Via Cola di Rienzo, 42, Varese – info e prenotazioni tavoli al 349 439 4275



# VA CHE IDEA

Sole. Tavolino in un parco. Beviamo qualcosa insieme e ci chiediamo: ma perché non fare un cocktail made in Varese? Cioè, noi siamo tre giovani realtà del mondo beverage, tre modi di lavorare artigianalmente i prodotti naturali del territorio. E poi ci piace bere. Così è nata questa collaborazione: una miscela spontanea e inebriante di ciò che facciamo.

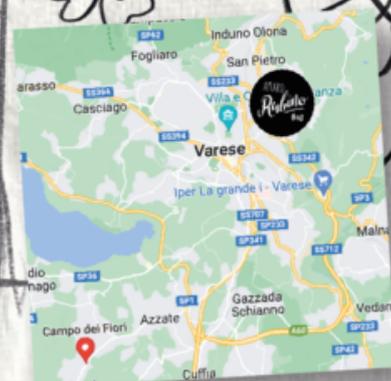


## MIA KOMBUCHA

Varese? In realtà la storia di Mia inizia dall'altra parte del mondo, dall'Australia. È lì che Mattia si è innamorato del kombucha. A tal punto da iniziare a farlo anche quando è tornato a Induno Olona. Così folle da coinvolgere Simone, Battista e Gabriele in questa avventura in continua fermentazione.

## AMARO RUBINO

E' artigianale e un po' rock'n'roll e nasce a Varese, quasi per gioco, nella cucina di Matteo Rubino, allora cantante di un gruppo, tra un live e l'altro. Due anni di studio delle erbe prealpine, di incontri con bio-coltivatori e poi tante prove alcoliche. Il nome? Sono sempre gli amici che glielo suggeriscono: "L'hai fatto tu, no? chiamalo come te!"



## GIN CAMPO DEI FIORI

Il Campo dei Fiori è un massiccio montuoso che sorge alle spalle del lago e della città di Varese. Questo gin si ispira alla ricchezza naturalistica della zona. È un omaggio, un invito a scoprire le botaniche e i profumi di questo incredibile territorio, fino all'ultimo sorso.



Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it

