

Natale in casa Rubino: arriva Amaro Rubino Lunatico, un temporary store e tante novità

Pubblicato: Martedì 5 Dicembre 2023



Foto di Alessandro Zoccarato

Amaro Rubino Bio è l'amaro artigianale di Varese con una filosofia di naturalità e sostenibilità che da tre anni a questa parte si è consolidato come **prodotto premium nella sua categoria**.

Lo confermano i riconoscimenti ottenuti dall'anno scorso ad oggi, tra cui il premio come [Miglior Liquore d'Erbe del Mondo](#) e nel 2022 e una recente medaglia d'oro all'USA Spirits Ratings californiano (agosto 2023).

Il suo creatore, Matteo Rubino, è pronto per lanciare, tra le altre novità, anche una variazione della formula originale: esce oggi, martedì 5 dicembre **Amaro Rubino Lunatico**, una versione più secca e **agrumata e balsamica** rispetto al suo "fratello maggiore".

Dopo diversi esperimenti il **Lunatico affianca il Rubino "originale"**: è un'alternativa per chi vuole **provare sensazioni più "piccanti" e amaricanti**.

Il miele sarà sempre presente, ma è stato sostituito a quello di acacia, che ha un gusto più "leggero" rispetto al classico Millefiori che per Amaro Rubino viene prodotto sul vicino Monte Martica da Apicoltura Frattini.

GLI EVENTI DI AMARO RUBINO

Nel weekend tra l'8 e il 10 dicembre, tutte le novità verranno proposte al Rubino Temporary store, ospitato dal **Premiato Biscottificio** (in una corte interna di Via San Martino a Varese), il suggestivo spazio multifunzione, dedicato a eventi, mostre e creatività, che fu realmente sede di un antico Biscottificio varesino, un piccolo tesoro nascosto da visitare.

Venerdì 8 alle 18, per il lancio di Amaro Rubino Lunatico, in collaborazione con Vineria di Porta San Martino, sarà presentato un cocktail con il nuovo liquore, che potrà poi essere gustato all'aperitivo in Vineria, adiacente al Biscottificio.

INEDITI DI NATALE IN CASA RUBINO

Ecco di seguito una carrellata delle proposte inedite e non di casa Rubino, presenti anche già da ora sullo [shop on line](#) del sito ufficiale.

Tra le novità, oltre ad **Amaro Rubino Lunatico**, presente anche nella particolarissima versione con astuccio regalo esagonale, si segnala **il panettone artigianale con glassa di cioccolato e Amaro Rubino** e impasto a base di miele di castagno, sempre da Apicoltura Frattini, in promozione a 21 euro.

Altra assoluta e creativa novità di quest'anno è **l'edizione speciale della bottiglia da 70 cl** che sarà **contenuta in un astuccio esagonale** creato appositamente dall'artista **Giovanni Manzoni Piazzalunga** in edizione numerata e limitata di 500 esemplari.



Per gli amanti dell'aperitivo e dei cocktail ecco un regalo ad hoc, la **MIXO BOX**, con la bottiglia di Amaro Rubino da 70 cl (52€), due **bicchieri con l'incisione** del logo sullo sul fondo e due bottigliette (tonica/ginger beer) Tassoni Bio.

Ad essa si affianca l'originale e golosa **CIOCO BOX** (58€) che sostituisce alle bibite una confezione di **Cioccorubini**, 8 praline di cioccolato fondente con un delizioso cuore da scoprire.

Per **un pensiero accessibile che però vi farà ricordare**, Amaro Rubino propone la [piccola bottiglia da 20 cl](#) (11€), sia nella versione originale che Lunatico, perfetta anche come pensiero per i colleghi o gli amici di sempre.

CALENDARIO

Da venerdì 8 a domenica 10 dicembre

Temporary store Amaro Rubino c/o Premiato Biscottificio

Via San Martino della Battaglia 6/b, Varese

Orari di apertura:

8-9 dicembre dalle 11 alle 19.30

10 dicembre dalle 11 alle 19.00

Venerdì 8 ore 18

Aperitivo LUNATICO (in collaborazione con Vineria di Porta San Martino)

Presentazione di un cocktail a base di Lunatico al Biscottificio e proseguimento con aperitivo in Vineria

Per maggiori informazioni:

RUBINO SPIRITI

www.amarorubino.it

cincin@amarorubino.it

t. +39 3332097881

PREMIATO BISCOTTIFICIO

www.premiatobiscottificiovarese.it

sara@flowerista.it

T. +39 333 742 9254

RUBINO SPIRITI

Rubino Spiriti è una start up di Varese nel settore degli spirits con una filosofia di ecosostenibilità e inclusività, che si impegna nel ridurre sempre di più l'impatto dei processi produttivi e del packaging sull'ambiente.

Amaro Rubino, l'originale, è il primo prodotto uscito dalla creatività dapprima amatoriale di Matteo Rubino: dopo due anni di sperimentazioni personali della formula e di una ricerca appassionata all'aperto, **a inizio 2020 fa il suo esordio sul mercato.**

Un liquore artigianale, prodotto in piccoli lotti, tra i primi della sua categoria ad aver ottenuto la certificazione biologica. Realizzato con miele locale e botaniche che tipicamente crescono o si coltivano nella terra tra i laghi e le Prealpi lombarde e piemontesi, con ingredienti da agricoltura biologica e biodinamica. Nel 2022 vince il premio come Miglior Liquore d'Erbe al Mondo 2022, assegnato dai World Liqueur Awards inglesi; nel 2023 è medaglia d'oro per Usa Spirits Ratings e inserito in guide riconosciute come quella de Il Golosario o la pubblicazione del Touring Club, Spirito Autoctono.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it