

Territorio

Con Licor, Saronno capofila dei liquori tipici italiani

Licor raggruppa una decina di Comuni e otto Regioni, sedi di altrettante famose produzioni liquorose: la Sambuca Molinari di Civitavecchia, l'amaro Lucano di Pisticci, lo Strega di Benevento, l'Anice di Muccia, il Mirto di Muravera, il Braulio di Bormio e ad Amalfi il consorzio del Limoncello. Per chiudere, l'amaretto Disaronno e l'Amaretto Lazzaroni.

Tutto è nato durante una riunione preparatoria dell'Expo 2015, quando l'ex-Sindaco di Saronno, Pierluigi Gilli, al termine di una giornata ricca di avvenimenti, sottoscrisse l'adesione di Saronno al protocollo d'intesa della Rete delle Città, insieme ad altri Sindaci che rappresentavano i tipici prodotti italiani. Le eccellenze del nostro bel Paese sono davvero tante e si riuniscono in un'associazione denominata Res Tipica (riunisce 22 Associazioni Nazionali delle Città di Identità, 36 Province, 70 Comunità Montane, 10 Camere di Commercio e 6 Enti Parco, per un totale di circa 2.000 Enti locali aderenti), con lo scopo di valorizzare le particolarità enogastronomiche-paesaggistiche tipiche: c'è la città del vino, dell'olio, della nocciola, dell'infiorata, del gelato artigianale ma anche i borghi più belli d'Italia o i paesi dipinti. In tutto questo caleidoscopio di sapori e profumi e panorami, mancava però qualcosa a cui legare la città degli amaretti al carro delle città della Res Tipica e l'Expo era un'occasione troppo ghiotta e unica per lasciarsela sfuggire. Cosa poteva offrire Saronno? Gli amaretti, unici

Le eccellenze del nostro bel Paese sono davvero tante e si riuniscono in un'associazione denominata Res Tipica.



per la loro tipicità, hanno traslocato in Abruzzo (per poi tornare in Lombardia, ma non più a Saronno), almeno quelli con il noto marchio del battello a vapore, ma restavano sempre i leggendari liquori che hanno fatto conoscere la città in tutto il mondo. Detto fatto, l'ex-Sindaco Gilli ha creato Licor. *"Il nome 'Licor' - racconta Pierluigi Gilli, appassionato latinista - è 'liquore' in latino; suona bene, è breve, di facile memorizzazione e chiarisce immediatamente lo scopo; l'ho pensato io, che ho anche disegnato il logo dell'associazione"*.

Soci di "Licor" possono essere solo Comuni, Province, CCIAA, Comunità Montane, Consorzi di tutela dei prodotti, non anche le società produttrici. Infatti, i Comuni intendono valorizzare le produzioni tipiche, ma non sovrapporsi all'attività delle case produttrici. ILLVA e Paolo

"LICOR"
Città dei liquori, mosti e spiriti d'Italia





Lazzaroni & figli si sono rese disponibili a sostenere l'iniziativa e ho già chiesto di aderire anche alla Camera di Commercio di Varese. Così è nata Licor con l'adesione di una decina di Comuni e di otto Regioni, sedi di altrettante famose produzioni liquorose: la Sambuca Molinari di Civitavecchia, l'amaro Lucano di Pisticci, lo Strega di Benevento, l'Anice di Muccia, il Mirto di Muravera, il Braulio di Bormio e ad Amalfi il consorzio del Limoncello. Per chiudere, l'amaretto Disaronno e l'Amaretto Lazzaroni 1851, direttamente dalla città degli Angeli. Gli angeli c'entrano sempre con Saronno, anche per un liquore. La storia racconta che nel borgo saronnese venne commissionato nel 1525, a Bernardino Luini, un affresco per la basilica della Madonna dei Miracoli, che avrebbe dovuto raffigurare l'Adorazione dei Magi. La leggenda narra che nel periodo in cui il pittore soggiornò a Saronno alloggiasse

L'associazione Licor raggruppa Comuni e Regioni sedi di altrettante famose produzioni liquorose.

presso una locandiera di particolare bellezza, di cui si innamorò al punto da sceglierla come modella, dandole il volto della 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, un po' per meriti "personali", un po' per la leggenda, divenne sinonimo di amicizia e convivialità ed è oggi uno dei prodotti italiani più diffusi e apprezzati nel mondo. La ricetta del Disaronno,

C'è la città del vino, dell'olio, della nocciola, dell'infiorata, del gelato artigianale ma anche i borghi più belli d'Italia o i paesi dipinti. In tutto questo caleidoscopio mancava però qualcosa a cui legare la città degli amaretti al carro delle città della Res Tipica.

liquore con la stessa base. Fu così che, tramite l'infusione in alcol di questi amaretti, nacque il primo Amaretto Liquore, tuttora prodotto secondo le antiche ricette e motivo di grande apprezzamento e riconoscimenti della sua alta qualità, testimoniato dall'ultima medaglia d'oro vinta 2 anni fa. Tornando alla neonata associazione, lo scopo primario è quello di collegare, sotto il profilo culturale, tutte le comunità italiane che producono liquori, cordiali, rosoli e spiriti, come elemento tradizionale del territorio. Gli Enti locali associati hanno lo scopo di promuovere questa valorizzazione sollecitando l'emanazione di normative nazionali e regionali in materia e promuovere le risorse ambientali, paesaggistiche e artistiche dei luoghi che fanno parte di questa associazione. Le manifestazioni che saranno organizzate, saranno dunque dedicate alla promozione della tipicità "liquorosa" legata alla storia. Un viaggio appena iniziato dal Comune di Saronno, al quale altri vagoni si potranno aggiungere per arrivare in orario per l'Expo 2015. Saronno sarà la capofila della Licor che è stata ufficializzata il 23 maggio, in Villa Gianetti a Saronno, dove i 12 Sindaci dei Comuni aderenti hanno sottoscritto lo statuto.

Maria Grazia Gasparini

prodotto dalla Illva, è basata su prodotti naturali e pare che possieda anche proprietà benefiche per la salute perchè i semi delle mandorle amare sono ricchi di sostanze antiossidanti e di vitamina B17. Ovviamente, dal momento che è miscelato nel brandy, deve essere usato con parsimonia come per tutti gli alcoolici.

La storia di questo liquore racconta che, nel 1600, una famiglia saronnese di nome Reina riscoprì l'antica ricetta della bella locandiera del Luini e la tramandò segretamente, di generazione in generazione fino agli inizi del secolo scorso, quando i Reina aprirono una bottega/laboratorio nel centro del paese, producendo questo liquore. La storia dell'altro liquore Amaretto inizia nel 1851, ad opera di una delle aziende della famiglia Lazzaroni, famosa per i suoi biscotti che necessitò di avere nella gamma dei prodotti amaretto, una...versione liquida degli amaretti di Saronno, cioè un