

VareseNews

Le erbe dei laghi prealpini e la passione di un varesino fanno nascere l'Amaro Rubino Bio. Da Varese, con amore

Pubblicato: Sabato 18 Dicembre 2021



Un amaro eclettico, come il suo produttore. L'**Amaro Rubino Bio** è un liquore che si presta bene ad essere degustato dal momento dell'aperitivo al dopocena, liscio o ghiacciato, da solo o – sapientemente – miscelato in cocktail d'autore.

Ad inventarlo **Matteo Rubino, quarantenne varesino** che divide la sua vita lavorativa fra l'impegno a Milano per una fondazione che si occupa di mostre ed esposizioni e quello del suo amaro. Un tempo lo faceva con il mondo legato "alla sua voce", grazie alla quale [ha fatto il doppiatore pubblicitario](#) (anche di tanti spot legati al territorio varesino) e, soprattutto, il frontman de "Gli Shakers" (qui la [pagina Facebook](#) della band) gruppo rockabilly arcinoto ai varesini amanti della musica. Non c'è stato festival, serata, locale che non sia stata rallegrata dal loro rock'n'roll, negli anni. Ma oggi il suo impegno "extra Milano" è tutto per il suo Amaro Rubino Bio.

Ma torniamo alle infusioni alcoliche, "Ogni tanto sento il bisogno di reinventarmi – ci racconta quando gli chiediamo **da dove sia nata l'idea di produrre e commercializzare un amaro** – così ho pensato di unire la fascinazione che da sempre esercitano su di me le etichette degli spirits che, da cliente, ammiravo sugli scaffali dei locali dove ci fermavano a suonare, con quella che mi portava a realizzare liquori da offrire e regalare ad amici o parenti. L'idea di **creare qualcosa da gustare, tastabile, nell'era dell'immaterialità** per eccellenza, fosse stato anche solo un liquore, mi piaceva. Mi dava l'impressione di lasciare comunque una traccia."



Matteo Rubino, il produttore

Da quel desiderio è partita tutta l'avventura, per **giungere infine alla ricetta perfetta**. Anni di passeggiate al **Campo dei Fiori a raccogliere e scegliere le erbe**, anni di **ricerca e di confronto con esperti del settore** per arrivare alla fine **a trovare il giusto equilibrio** fra sapore, parte alcolica e aroma. Assaggiatrice di fiducia **la sua compagna Oriana**, grazie alla quale "l'Amaro Rubino ha preso **una linea più elegante e delicata di come lo avevo immaginato in origine**, da amante degli amari più secchi quale sono – ci rivela Matteo – Invece grazie ad Oriana, che aveva appena terminato il periodo dell'allattamento e tornava a concedersi qualche liquore, alla fine ho prodotto qualcosa di diverso, che mi piace porti anche il suo tocco."



In principio furono i barattoli, barattolini, vasetti, collezionati per estrarre le tinture delle singole erbe. Il tutto stipato in dispense che sembravano esplodere da un momento all'altro. E vennero i giri per boschi e gli incontri con gente che coltiva la terra.

Dopo un paio di anni di sperimentazioni e correzioni, **ecco finalmente trovata la ricetta perfetta**

dell'**Amaro Rubino Bio**, dove quel "Bio" racconta tanto della **filosofia dietro la sua produzione**. Solo ingredienti certificati biologici, spesso da agricoltura biodinamica (che usa ancora meno pesticidi del biologico e segue una filosofia particolare di rispetto della natura e dei suoi cicli; per approfondire questo è [il sito di Demeter](#), l'azienda che anche in Italia certifica le produzioni biodinamiche, ndr) vanno a comporre il mix di aromi e sapore dell'**Amaro Rubino Bio**. Sostenibilità che è a 360°, con **l'obiettivo di arrivare a breve all' "impatto zero" per quanto riguarda tutta la filiera di produzione**, packaging incluso.



Ne hanno parlato 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.

E dopo il primo Vinitaly, un "esperienza strepitosa" a detto dello stesso produttore, sono **tanti gli interlocutori dagli USA e dal Canada interessati ad un tipo di prodotto non industriale**, che racconti un territorio e che lo faccia in maniera sostenibile. E mentre l'Amaro Rubino Bio si prepara, lo auguriamo, a sbarcare nel nuovo continente, concediamoci un assaggio!

Com'è al gusto l'Amaro Rubino Bio?

Amaro Rubino, coi suoi **25 gradi alcolici**, si distingue dai sapori tradizionali per il suo **gusto delicato, amabile, strutturato**. Prima arrivano i sentori di **camomilla e di fiori di sambuco**, insieme all'impareggiabile bontà del **miele prealpino**. Le note floreali lasciano poi spazio alle sensazioni erbacee e balsamiche portate soprattutto dall'issopo di montagna e dalle più comuni erbe aromatiche come il timo, l'alloro e la salvia. Le **note speziate** del cumino dei prati si presentano poco prima della sensazione amaricante data dalle radici di genziana e di tarassaco. Giunge **in coda un'eco leggera di liquirizia** che non copre i sapori, ma lascia una sensazione di freschezza al palato.



L'Amaro Rubino Bio trova un ampio pubblico di ammiratori, di diverse specie

Come lo posso gustare al meglio?

Grazie alla sua versatilità, si presta anche in mixology, per una variazione dei drink tradizionali, come il sour, lo spritz o persino il margarita, oppure lasciando spazio alla creatività del bartender.

Ma, soprattutto, dove lo trovo?

Al contrario di una nota reclame di spirits, **l'Amaro Rubino Bio non lo troverete nei peggiori bar di Caracas**, ma **nei migliori cocktail bar, ristoranti e negozi di Varese e della provincia**: "Preferisco che si trovi in quei posti dove c'è la passione per il proprio mestiere e, soprattutto, attenzione alla qualità. E per fortuna sono tanti i bar del centro città, le enoteche della provincia e i ristoranti che hanno scelto di averlo sugli scaffali da raccontare ai clienti."

Vi è poi ovviamente lo shop on line, dove potete acquistarlo direttamente: [Vai allo shop dell'Amaro Rubino Bio](#)



Prealpino, sostenibile, buonissimo. **L'Amaro Rubino Bio si presta ad accontentare i gusti di tutta la famiglia e ad essere un regalo di Natale ideale** per chi volesse mettere un po' di Varese sotto l'albero e farlo scoprire agli amici e ai parenti più lontani.

Rimanete aggiornati sull'Amaro Rubino Bio seguendo:

[Sito ufficiale](#)

[Pagina Facebook](#)

[Eleonora Martinelli](#)
martinellieleonora@gmail.com