

Dopo un pasto generoso, nulla accompagna meglio la conversazione che un sorso capace di scaldare lo spirito e facilitare il ricordo. Vi offriamo qui la ricetta segreta di un digestivo che intreccia tradizione veronese e tocco d'innovazione: un elisir che racconta una storia d'amore, da leggere e da bere fino in fondo.

AMARNÒ

La storia di un amore da bere

Caro lettore,

ciò che stai per leggere nasce da una lettera giunta a me qualche anno fa. Pur frutto dell'immaginazione, questa vicenda affonda le radici in riferimenti storici, geografici e metodologici autentici, che trovano nel racconto la loro forma più nobile.

Verso la fine del XIX secolo, in una primavera inoltrata, tra gli ulivi e i ciliegi in fiore della Lessinia pedemontana, nacque un amore travolgente. I protagonisti erano due giovani bellissimi: Giulietta, di famiglia nobile, e Romeo, figlio di una stirpe più umile. Il loro amore fu inizialmente avversato dalle famiglie di origine, ma, ciò malgrado, le loro anime si riconobbero lo stesso in un gioco di sguardi rubati.

Qualche tempo dopo, le loro vicende si aggiustarono, e uscendo dalla messa domenicale celebrata nella chiesa cinquecentesca di San Pietro, scesero mano nella mano lungo la stradina che portava al Municipio. Sulla sinistra scorsero l'ottocentesca "Locanda di Marcellise" e decisero che lì avrebbero celebrato il loro amore, brindando alla vita. Giusto per conoscere il locale, qualche giorno più tardi, seduti a una tavola imbandita, gustarono le delizie della tradizione locale: piatti robusti e sapori delicati si susseguivano in perfetta armonia. Eppure, nel finale, qualcosa mancava. Un quid, quell'esprit de finesse capace di unire la materia allo spirito, il pasto al sentimento. Sognarono allora un liquore — amaro, ma non troppo — che potesse sigillare il loro amore, proprio come il digestivo che, all'epoca, concludeva le libagioni.

Quel desiderio si fece presto promessa: creare un elisir unico, fatto con ingredienti locali, che racchiudesse in un bicchiere l'amarezza e la dolcezza della loro storia. Così nacque **Amarnò**, il liquore di Giulietta e Romeo: un omaggio alla gran dama e al giovane plebeo. Per realizzarlo, si rivolsero al mastro cantiniere della locanda, un uomo maturo e sapiente, quasi un alchimista. Costui, ispirato dal loro amore, recuperò antichi saperi e stratagemmi locali. Da una ricetta contadina costruì un disciplinare preciso, unendo essenze locali e frutti esotici. Nasceva così un prodotto di eccellenza.

Ecco quanto riportava la missiva:

“Bellissimi giovani, ecco la base del vostro liquore amareggiante: tre arance amare selvatiche, da cogliere nell’orangerie della villa. Alla fanciulla spetterà la raccolta, durante la notte di San Giovanni, di cinque noci acerbe e intatte, ricche di oli essenziali. Unite a questi elementi un ciuffo di melissa fresca colta nel brolo e qualche foglia d’alloro, simbolo apollineo della poesia. Raccolgiete tutto in un otre di terracotta, con una manciata di zucchero e un centilitro di alcool in purezza. Ho pensato al nome: AM.AR.NÒ, acrostico di AM(aro), AR(ance) e NÒ(ci). Richiama l’amore tribolato, ma anche gli ingredienti fondanti del vostro sogno.”

Giulietta, spinta dal sentimento, colse personalmente i melangoli nel suo giardino d’inverno. Romeo accompagnò la fanciulla nella notte di San Giovanni, la notte del “Precursore”, a selezionare le noci perfette. Ogni ingrediente fu scelto, esaminato con cura: doveva rendere onore al loro amore platonico.

Il liquore che nacque fu centellinato con gioia il giorno fatidico delle nozze. Gli sposi si baciaron sulle labbra giovanili color melagrana ancora intrise di aromi esperidati. Era la sintesi perfetta di passione e armonia.

All’inizio, Giulietta e Romeo firmavano ogni bottiglia con una promessa: “Un sorso vi restituirà sensazioni straordinarie.” Poi la firma scomparve, ma la tradizione rimase.

Nel borgo vallivo, nelle serate limpide e fresche, gli abitanti si riunivano per celebrare quel liquore. Lo gustavano in graziosi flûtes borgognesi o alla fine di una cena importante. Lo versavano sulle creme di gelato o lo suggerivano nei momenti d’intimità sotto un cielo veronese punteggiato di stelle.

La storia di Amarnò continuò. Come da loro volere, la ricetta fu affidata a una piccola distilleria di Bassano del Grappa, nata nel 1886, vicina al celebre Ponte degli Alpini e al suo “Bacin d’amore” affinché il segreto non sfuggisse. Lì, tra botti di legno e filtraggi lenti, il liquore prese forma definitiva: forte e delicato, oltre i 30°, colore ambrato, dai profumi persistenti e dal gusto pieno, rotondo, digestivo e inebriante. Se ne produssero poche bottiglie, preziose, che si usavano donare agli sposi come augurio di amore eterno. Ogni flacone, in cristallo sagomato a forma d’arancia, era un’opera d’arte: decorato con colori del tramonto, petali di zagara e gherigli di noce.

Amarnò divenne un ponte tra passato e futuro, tra le famiglie veronesi ed i viandanti di passaggio nella Città dell'Amore.

Oggi, Romeo e Giulietta e i loro epigoni, nell'immaginario collettivo, vivono ancora nelle terre veronesi. E chi assapora quel liquore, riscatta ogni volta la loro storia. Amarnò è appartenenza, è memoria, è emozione e chi riuscirà a riscoprire la ricetta e le antiche tecniche ritroverà l'equilibrio tra l'amaro e il dolce, tra spirito e materia, tra ricordo e speranza.

Amarnò non è solo un liquore: è la storia. Da bere. Da custodire. Da tramandare.

Nota editoriale: il racconto consta, senza la premessa, di 5153 caratteri comprendendo il titolo. Con la premessa si contano 5474 caratteri spazi compresi.