

LIQUORI BORBONE

Liquori Borbone è una collezione esclusiva di tipici liquori italiani, che nasce per caso da una emozionante scoperta.

Siamo nel 1735 e Napoli, con i Borbone, divenne uno dei centri culturali più importanti d'Europa, seconda per abitanti solo a Parigi, era città di innovazione e ricchezza, la marina mercantile toccava i porti di tutto il mondo, e culture diverse si mescolavano tra antico e moderno, così come l'aristocrazia si mescolava al popolino; questi condivevano i ritmi frenetici della città, i luoghi d'incontro e il buon cibo.

A Napoli era un proliferare di botteghe che offrivano cibi da strada e di locande, la cucina prendeva forma ispirandosi ai piatti tipici spagnoli e francesi e sfogliatelle e babà divennero presto famosi in tutta Europa.

"Non v'è stagione in cui non ci si veda circondati d'ogni parte da generi commestibili; il napoletano non solo ama mangiare, ma esige pure che la merce in vendita sia bellamente presentata".

(J.W. Goethe, Viaggi in Italia, lettera del 29.5.1787)

Ma tornando alla scoperta, è durante i lavori di restauro di una delle locande più antiche della città, nella zona del porto e non troppo distante dal Palazzo Reale di Napoli, che per puro caso, nei locali superiori, una volta adibiti a stanze del piacere, abbiamo ritrovato un piccolo ricettario malmesso contenente alcune delle ricette tipiche della cucina napoletana; la Minestra Maritata, la Genovese, i Polpi alla Luciana, e un Liquore alle Erbe.

Da questo ritrovamento, dalla locanda, punto d'incontro per il popolo, i viaggiatori, i mercanti e i nobili, dalla semplicità della ricetta del Liquore alle Erbe e dalle bellezze che i Borbone ci hanno lasciato in custodia, ci siamo lasciati ispirare per realizzare l'Amaro Borbone e altri deliziosi liquori tradizionali.



*Muovi verso le Sicilie,
le quali alzate a governo libero,
saran tue.
Va' dunque e vinci,
la più bella corona d'Italia
t'attende.*



MaviDrink srl

Sede Legale: Via Cervantes, 55/27 - 80133 Napoli
Sede e Stabilimento: Viale Melvin Jones, 32 - 81100 Caserta
Tel.: +39 0823 459280 - Fax: +39 0823 452467
www.mavidrink.it - info@mavidrink.it

www.liquoriborbone.it

 [liquoriborbone](https://www.instagram.com/liquoriborbone)

LIQUORI BORBONE

Selezione del Re



AMARO BORBONE *Mediterraneo*

simo ricettario del 700'.

Un amaro che fu messo a punto per deliziare l'esigente palato di nobili, mercanti e viaggiatori dell'epoca, e che tutt'oggi grazie a piccoli accorgimenti e all'utilizzo delle migliori botaniche riesce a sedurre e a stupire.

Borbone Amaro Mediterraneo è la massima espressione della natura e della sua forza. Un liquore che prende vita da un ricco bouquet di erbe mediterranee selezionate accuratamente e combinate in una ricetta segreta ritrovata in un antichis-



Il risultato ottenuto è una texture perfetta ottenuta da un mix di erbe e aromi naturali sapientemente selezionati, un amaro Premium che riscrive la storia della nobiltà napoletana e dell'amaro perfetto.

La lenta macerazione dell'infuso dona all'Amaro Borbone un corpo consistente ed una complessità aromatica senza eguali, un gusto inimitabile che sprigiona i profumi caratteristici del mediterraneo, esaltandone le tipiche proprietà tonico-digestive.

RUCOLA BORBONE *Amaro Nobile*

campane, e i Di Costanzo riuscirono a formulare una ricetta originale e apprezzatissima non solo dagli isolani.

La missione degli eredi dei Di Costanzo non si limita solo alla custodia dei preziosi ricettari di famiglia, ma anche alla continua ricerca del dettaglio.

Borbone Rucola Amaro Nobile è un prodotto di qualità assoluta e che si ispira alla ricetta che la famiglia Di Costanzo di Procida utilizzava per la produzione familiare dell'amaro alla rucola già negli anni 40'. L'amaro di rucola è un prodotto tipico delle isole

È per questo che per la Rucola Borbone, si utilizza solo la rucola coltivata nella piana del Sele, in Campania, che presto sarà riconosciuta come IGP. Questa pregiata rucola ricca di vitamina C e sali minerali, viene utilizzata, oltre che in cucina, anche per le sue qualità fitoterapiche, come rimedio per accrescere l'appetito, favorire la digestione, stimolare l'organismo e per il mantenimento del benessere psicofisico. Il segreto di questo pregiato liquore risiede in un mix perfetto di aromi naturali e rucola, che ne esalta gusto e profumi. Un amaro delicato e raffinato, delizioso da gustare a temperatura ambiente o ghiacciato accompagnato da uno spicchio di limone o di arancia.



LIMONCELLO BORBONE *Procida*

dagli isolani, "pane". La pezzatura è medio-grande di forma ellittica con buccia a grana grossa che a maturazione completa è di colore giallo chiaro. Il profumo è intenso e il sapore gradevolmente dolce con note acidule. Queste caratteristiche più uniche che rare resero nel dopoguerra il Limone di Procida un frutto ricercatissimo, tanto da spingere i contadini a rimpiazzare le viti con alberi di limoni. Oggi invece il limone procidano, riconosciuto ufficialmente come prodotto agroalimentare tradizionale (PAT), è un frutto raro e che viene coltivato in piccole quantità solo nei pochi limoneti rimasti e nei giardini privati degli isolani.

Borbone Limoncello di Procida racchiude in sé tutti i profumi e i sapori dei rinomati limoni di Procida che costituiscono il 100% delle bucce in infusione. Il frutto è un limone molto grosso, in cui l'albedo risulta eccezionalmente spesso, tanto da essere chiamato,



Il forte legame della famiglia Di Costanzo, che fondò l'azienda alla fine del secolo scorso, con gli isolani, ci consente ancora oggi di produrre questo pregiato liquore potendo contare su una filiera cortissima che valorizza la produzione locale e mantiene il legame con la terra d'origine per esaltare ancora di più le caratteristiche uniche di questo straordinario prodotto.

La ricetta del pregiato Limoncello di Procida della famiglia Di Costanzo, fu messa a punto negli anni 40' dello scorso secolo e di generazione in generazione viene tramandata e migliorata grazie alla meticolosa ricerca dei dettagli.

Il Limoncello di Procida Borbone è un liquore Premium, inconfondibile per il profumo, il colore, il gusto, per l'elegante bottiglia e la preziosa etichetta.