



Come una volta • Il laboratorio Leardini si affida alla tradizione

## L'arte antica di fare i liquori

Solo quando l'amore per le tradizioni, il gusto per le cose buone, l'onestà per quelle ben fatte e il rispetto per la natura si uniscono, è possibile gustare il liquore "come una volta". I liquori Leardini si tramandano da quattro generazioni: partendo da Domenico che ha passato il testimone ad Antonio, quindi a Leonardo ed infine a Mauro, che ora gestisce questo caratteristico laboratorio artigianale.

Questa realtà esiste grazie alla passione e alla tenacia che la famiglia Leardini ha mantenuto nel tempo e grazie ad una conoscenza profonda delle proprietà delle erbe, raccolte direttamente, e delle ricette di infusi, tramandate di generazione in generazione. La famiglia Leardini ha la perseveranza di chi continua ad utilizzare tecniche antiche, rispettando i tempi che vuole la natura, senza utilizzare aromi artificiali né coloranti aggiunti. Il Liquorificio Artigianale Leardini è situato nel centro storico di Affile, paesino miniatura a ridosso delle abbazie di San Benedetto e Santa Scolastica.

La produzione si divide in vari passaggi perfettamente studiati, a partire dal pestaggio delle erbe in mortaio di bronzo, che fa sì che gli aromi e i componenti naturali rimangano intatti. La gamma di liquori di Leardini prevede un fernet (Zethus), un classico amaro (Ariminum), un gin, la Sambuca Agreste, un liquore al caffè (Elixir Espresso Italiano), un liquore di frutta e petali (Concerto), un liquore dolce/amaro (Barruell) e un antico liquore prodotto in tutta Europa nelle abbazie del XVII secolo, l'Eremus. Tutti questi liquori si adattano perfettamente per essere impiegati in cocktail o gustati singolarmente. Da poco Leardini ha ampliato la gamma con prodotti specifici per mixology: The original Bitter spray. Sono prodotti naturali al 100%, ad alto grado alcolico e studiati appositamente per i bartender e per la creazione di cocktail originali. I gusti proposti da questa linea sono tra i più svariati, singoli o complessi: Menta, Chili Mexico, Alloro, Eucalipto, Pomodoro, Basilico, Old America e tanti altri.

