

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Dai monaci di Germagno nasce l'amaro San Vito

Redazione VcoNews · Tuesday, September 1st, 2020

È una delle novità della festa di San Vito. Tutta da gustare, e non in senso metaforico. È l'**amaro San Vito**, prodotto dai monaci del Monastero di Germagno. L'idea è nata la scorsa primavera e, in breve tempo, è diventata realtà.

“Il comitato -spiega padre **Claudio Soldavini**, priore del Monastero- ci aveva chiesto la disponibilità a produrre un amaro. Noi stavamo lavorando da tempo a una nuova ricetta: abbiamo fatto assaggiare il liquore ai componenti del comitato, abbiamo avuto l'ok e da giugno abbiamo cominciato a produrre l'amaro San Vito”. Nessun segreto particolare dietro la ricetta.

“L'amaro -continua padre Claudio- ha una quindicina di erbe e radici, che vengono messe a macerare tra alcol e vino e poi si estraggono gli aromi. L'amaro si può trovare da noi, sul sito e già diversi negozi ci hanno contattato per venderlo”. Amaro ma non solo, perchè i monaci di Germagno producono grappe, vari distillati, succo dei mirtilli da loro coltivati, marmellate e composte. ” Ogni cosa che facciamo- precisa lo specialista in marmellate Padre Piero Cazzaniga- è frutto di un lavoro certosino. Gli ingredienti sono tutti frutto delle nostre coltivazioni”.

This entry was posted on Tuesday, September 1st, 2020 at 8:24 am and is filed under [Piemonte](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.