

Dal liquore della locandiera al cocktail al cocco, l'affascinante storia di Disaronno

Galeotto fu l'affresco della Madonna dei Miracoli a Saronno. Fu un lavoro su commissione a portare nel Varesotto **il pittore Bernardino Luini**, discepolo di Leonardo da Vinci, e a segnare l'esordio già nel lontano 1525 dell'antenato dell'**Amaretto di Saronno**. Per ritrarre la Madonna nel ciclo pittorico all'interno del santuario della Beata Vergine dei Miracoli l'artista scelse **come modella una bella locandiera**. La donna, come segno di gratitudine, **gli donò un liquore ambrato** e profumato da lei realizzato, trasformando così Luini in una sorta di testimonial ante litteram dell'Amaretto di Saronno, oggi Disaronno.

La riscoperta nel Seicento

Il liquore cominciò a essere apprezzato solo un secolo dopo quando nel 1600 si diffuse a Saronno **la moda nelle famiglie** della zona di distillare in proprio liquori e digestivi. Giovanni Reina scoprì l'antica ricetta della locandiera tramandata a casa di generazione in generazione. Una produzione che restò per uso familiare o quasi fino all'inizio del XX secolo, quando **Domenico Reina** aprì in paese un negozio con annesso laboratorio che battezzò "Domenico Reina Coloniali". Qui iniziò a produrre il liquore incontrando subito il favore del pubblico.

Il boom dell'Illva Saronno

Di pari passo con la sempre maggiore popolarità, Disaronno consolidò la sua presenza a livello imprenditoriale. Nel 1947, venne fondata la ILLVA: Industria, Lombarda, Liquori, Vini &

Affini: oggi ILLVA Saronno con sede ancora nello storico stabilimento. La conquista del mercato nazionale arrivò negli anni Sessanta con il boom economico e la fortunata **pubblicità su Carosello** in cui Nando Gazzolo recitava il monologo dello specchio dal *Riccardo II* di William Shakespeare.

Il prodotto Made in Italy si affacciò poi sui mercati esteri affermandosi anche lì in breve tempo. A distanza di oltre cinque secoli, questo prodotto ottenuto dall'**infusione di erbe** e mandorle è venduto con il nome Disaronno in oltre 160 Paesi nel mondo ed è protagonista indiscusso della mixology contemporanea.

Un grande player degli spirits

Disaronno è 100% di proprietà della famiglia Reina e ha acquisito negli ultimi decenni numerosi brand. Nel portafoglio di ILLVA Saronno figurano: il giamaicano Tia Maria a base di rum al caffè e spezie, l'irish whisky The Busker, la vodka Artic, il mandarinetto Isolabella, il rabarbaro Zucca e l'Aurum a base di brandy e infuso di arance. In Italia ILLVA Saronno distribuisce l'amaro Unicum, i gin della Quintessential Brand e il tequila El Charro. Insomma un grande player globale degli spirits e tutto grazie alla **ricetta di una locandiera**.

L'importanza della bottiglia

Nella storia del liquore Disaronno un ruolo determinante è sempre stato giocato dal packaging e fu infatti il cambio di bottiglia, con il passaggio dal contenitore cilindrico alla **forma quadrata** nel 1942 a rendere subito più riconoscibile il prodotto. Un dettaglio che si rivelò nel corso dei decenni fondamentale per creare un'identità unica e inconfondibile al liquore. Fu negli anni Settanta che un maestro vetraio di Murano realizzò l'iconica bottiglia quadrata in vetro

martellinato, oggi conosciuta in tutto il mondo, a cui si aggiunse il tappo anch'esso quadrato. Nonostante alcuni ritocchi, le caratteristiche essenziali della bottiglia non sono cambiate mai.

Nel 2001 il cambio di nome

Il vero e profondo restyling è stato invece del nome: dall'**iniziale Amaretto di Saronno** si è infine giunti nel 2001 a Disaronno scelto per ragioni di marketing e anche per riposizionare il prodotto, aprendosi ad altri mercati. Una svolta sottolineata nel 2009 dalla realizzazione di una nuova etichetta. Negli ultimi dieci anni ILLVA Saronno ha lanciato nuovi prodotti per andare incontro alle crescenti richieste dal mondo della mixology. Ecco quindi nel 2016 il Disaronno Sour e nel 2020 il Disaronno Velvet che ha consentito all'azienda di entrare in un nuovo segmento di mercato, quello dei **liquori alla crema**.

Il Disaronno nella mixology

Disaronno Velvet Batida (@Giulia Mantovani)

Disaronno è un liquore di grande versatilità da apprezzare anche solo on the rocks. È noto per le molteplici versioni miscelate, segno di un frequente utilizzo all'interno dei cocktail. Disaronno è protagonista della trilogia criminale rappresentata dagli iconici drink Godfather a base di whisky, Godmother con vodka e French Connection con aggiunta di cognac. Ci sono poi i grandi classici reinterpretati con il prodotto varesino: il Margarita diventa Disarita, il Moscow Mule è il Disaronno Mule e l'intramontabile Martini è chiamato Dis-a-tini. Tra le new entry in miscelazione per cocktail a bassa gradazione alcolica il Disaronno Sour ottenuto mescolando 5 cl di Disaronno, 2,5 cl di limone fresco e 0,5 cl di sciroppo di zucchero e il Disaronno Fizz: 45 ml di Disaronno, soda e succo di limone da versare in un bicchiere colmo di ghiaccio e mescolare dolcemente.

Il Disaronno Velvet Batida, lanciato per l'estate 2022, si caratterizza anch'esso per la bassa gradazione alcolica e la semplicità della ricetta. Si ottiene con parti uguali di Disaronno Velvet e acqua di cocco con aggiunta di ghiaccio tritato. Dopo aver scosso e agitato il cocktail secondo la tecnica "shake and stir" va servito in un bicchiere tumbler alto con una fettina di cocco.

[Read More](#)