

## IL PRODOTTO

### Il rosolio di Carlotto



Nella foto sopra il “Tris d’Assi” della Liquori Carlotto & C. di Valdagno, che ha appena doppiato la boa del secolo di vita. Ma è sempre stato il Rosolio a illuminare la rotta e a rendere unica e inestimabile la tradizione che vive da più di un secolo. Il Rosolio Classico o Rosolio Mitteleuropeo, tanto apprezzato alle corti dell’Impero austro-ungarico, è prodotto ancora oggi dalla Carlotto & C. sulla base di un’antica ricetta lasciata in eredità dal bisnonno, Onesto Potepan, dai natali ungheresi e famoso liquorista in quel di Vienna. Il Rosolio della Carlotto conserva quindi tutte le caratteristiche di “quello di allora”: un liquore dolce a 27° alcolici che ha come base distillati e alcoolati di fiori e frutta di zone a clima centroeuropeo, amalgamati dall’olio di rosa bulgara. Data la moderata alcolicità, può essere bevuto a qualsiasi ora del giorno, come era abitudine nel tempo passato. È stato infatti molto apprezzato in tutte le corti della Mitteleuropa: da Vienna a Trieste, da Budapest a Venezia. Per degustarlo al meglio va servito prima del caffè e, per i più golosi, versato in bicchierini di cioccolato fondente. Questo fantastico Rosolio è stato vincitore, ancora nel lontano 1990, del premio “Dino Villani” conferito dall’Accademia Italiana della Cucina. Daniela, esponente della quinta generazione dei Carlotto e che fin da giovane ha respirato l’arte di famiglia apprendendone tutti i segreti, al traguardo del primo centenario sta felicemente (per noi) traghettando nel nuovo millennio tutta la magia dell’antico liquorificio.

[luigi.costa@veneziepost.it](mailto:luigi.costa@veneziepost.it)

Liquoreria Carlotto – Valdagno (VI) – [www.carlotto.it](http://www.carlotto.it) – [info@carlotto.it](mailto:info@carlotto.it)