

Amaro Re Laurino: la rinascita di un mito tra le vette delle Dolomiti

scritto da Emanuele Fiorio | 14 Ottobre 2026



La Distilleria Marzadro riporta alla luce l'Amaro Re Laurino, basato su una ricetta del 1952. Questo prezioso liquore da 30 gradi celebra il fascino del paesaggio dolomitico combinando sapientemente venti botaniche alpine in un profilo ambrato ed elegante. Oltre all'abituale consumo digestivo, si rivela un ingrediente eccezionale per la mixology contemporanea, interpretando l'identità montana con maestria.

C'è una memoria invisibile che si respira passeggiando tra i sentieri del Catinaccio (chiamato *Rosengarten* in tedesco e *Ciadenac* in ladino, è un famoso massiccio montuoso delle Dolomiti, tra la Val di Fassa e la Val d'Ega), una brezza persistente che porta con sé racconti antichissimi e profumi

inconfondibili. Da queste suggestioni d'alta quota riemerge l'[Amaro Re Laurino](#), una creazione affascinante che la celebre Distilleria Marzadro ha voluto sottrarre all'oblio. **Attingendo a una ricetta originale risalente al 1952, l'azienda trentina restituisce al presente un pezzo fondamentale di storia liquoristica locale.** Questo prodotto si fa raffinato interprete del paesaggio alpino, traducendo in una concreta esperienza sensoriale il **celebre mito del sovrano dei nani e del suo giardino di rose nascosto.**

La leggenda narra infatti di Re Laurino e del suo meraviglioso roseto incantato, celato agli occhi umani dopo un doloroso affronto subito da incauti cavalieri. Un sortilegio potente che ha lasciato però un varco cromatico nei momenti di passaggio della giornata: l'alba e il tramonto. **È proprio in quegli attimi sospesi che le rocce dolomitiche si tingono di calde sfumature rosate, dando vita all'enrosadira,** termine di origine ladina che significa letteralmente "tingersi di rosa". Il nuovo liquore ideato da Marzadro cattura con maestria quell'esatta vibrazione, incarnando l'immenso mistero e la vertiginosa bellezza di una terra orgogliosa.

Venti erbe in infusione per un sorso ambrato

L'essenza botanica di questa bevanda si compone di ben **venti erbe selezionate** accuratamente, lavorate attraverso una paziente macerazione a freddo capace di mantenere intatte le singole peculiarità. **Spiccano al palato l'intensità aromatica del rabarbaro e della genziana maggiore, perfettamente armonizzate dalla delicatezza della rosa centifolia, dell'achillea, della camomilla e del finocchio.** Alla vista si presenta con un elegante e caldo colore ambrato, anticipando un profilo olfattivo erbaceo arricchito da lievi tocchi agrumati e balsamici. La bevuta risulta piacevolmente amaricante, bilanciata e capace di persistere sul palato con straordinaria eleganza, evitando qualsiasi aggressività. Tutto

questo patrimonio gustativo si concentra all'interno di una moderna bottiglia da 70 cl, caratterizzata da una gradazione alcolica del 30%.

Una solida tradizione aziendale e la visione del territorio

Il lancio ambizioso di questo progetto testimonia ancora una volta la notevole solidità della Distilleria Marzadro, nata a Brancolino di Nogaredo negli anni difficili del dopoguerra e divenuta rapidamente un indiscutibile punto di riferimento per l'intero settore. Con un fatturato del 2025 superiore a 27 milioni di euro, un impressionante volume di oltre 2,6 milioni di bottiglie prodotte e l'accoglienza di 55mila visitatori all'anno, l'azienda affianca questo rilancio a bestseller assoluti come la [Grappa Stravecchia Le Diciotto Lune](#), la [Grappa Giare Amarone](#) e le celebri [Espressioni](#).

A guidare concretamente questa brillante visione aziendale troviamo l'Amministratore Delegato **Alessandro Marzadro**. *"L'Amaro Re Laurino rappresenta un racconto denso di emozioni genuine e certifica un profondo legame con la tradizione botanica alpina"*, afferma orgogliosamente il manager, ribadendo la ferma volontà di creare un **brand territoriale pienamente riconoscibile**. Assaporare questo estratto vegetale invita caldamente a vivere l'autentico mistero delle Dolomiti, interiorizzando la dirompente forza delle sue leggende e il fascino di un patrimonio tramandato di generazione in generazione.

Dal digestivo classico alla mixology contemporanea

Sul fronte strettamente legato alle modalità di consumo, il nuovo distillato brilla per la sua **estrema e sorprendente versatilità d'impiego**. Come digestivo naturale a fine pasto, servito rigorosamente liscio oppure con ghiaccio, si sposa

magnificamente con **selezioni di formaggi stagionati, ricchi taglieri di salumi e prelibati dolci a base di cioccolato fondente o spezie**. Tuttavia, le sue grandi potenzialità gustative esplodono in modo altrettanto netto nel complesso universo della miscelazione contemporanea. **Gli esperti mixologist troveranno nell'Amaro Re Laurino un alleato indispensabile**, ampiamente capace di donare ai cocktail un respiro profondamente alpino e un carattere aromatico inimitabile. Il prodotto è attualmente acquistabile nelle migliori enoteche, sulle piattaforme online e presso il frequentato flagship store aziendale trentino.

Un omaggio liquido alla maestosità del Catinaccio

Ripercorrere con attenzione le vicende del Catinaccio significa fondamentalmente immergersi in una dimensione mitologica in cui la natura primeggia. Il delicato processo produttivo adottato dalla Distilleria Marzadro rispecchia fedelmente la medesima devozione riservata alle vette. La lentezza dell'infusione artigianale permette infatti di estrarre e proteggere ogni singola sfumatura aromatica. **In un mercato degli spirits globale che ricerca ossessivamente radici e peculiarità, Marzadro occupa uno spazio vitale con una proposta di eccellenza, offrendo un amaro capace di stregare tanto gli appassionati quanto gli amanti delle storie immortali.**

Punti chiave:

- 1. Ricetta storica:** il recupero di una preziosa formula originale del 1952 pensata per valorizzare l'identità del territorio.
- 2. Venti botaniche alpine:** un profilo aromatico complesso

ottenuto per infusione a freddo, dominato da note di rabarbaro, genziana e rosa centifolia.

3. **Legame dolomitico:** una forte connessione narrativa e simbolica con la leggenda del giardino incantato e il suggestivo fenomeno dell'Enrosadira.
4. **Estrema versatilità:** un distillato eccellente sia come classico digestivo di fine pasto, sia come base innovativa per cocktail d'autore.
5. **Visione aziendale:** la decisa espansione del marchio Marzadro nel segmento degli spirits territoriali per rafforzare la presenza nel mercato di qualità.