

VareseNews

Zucca, L'”altro” amaro prodotto a Saronno si fa bello per Natale

Pubblicato: Martedì 26 Novembre 2019



Zucca, gran classico dal gusto unico e sempre attuale, si presenta in una veste natalizia speciale: un cofanetto contenente la nuova bottiglia che si riappropria delle proprie origini e un originale bicchiere.

Realizzato con le pregiate radici del rabarbaro, provenienti dalla regione del Kansù, zona montagnosa nel nord della Cina, a ridosso della Muraglia Cinese, coltivate fino a 3.250 metri di altitudine e, poste in infusione insieme a rare erbe aromatiche, Zucca è espressione contemporanea di una grande storia.

E' infatti il 1845 quando Ettore Zucca, scopre il gusto e la piacevolezza del famoso rabarbaro, grazie ad un preparato con questa pianta che la moglie Tilde Beduschi era solita bere. **Ettore Zucca intuisce le straordinarie possibilità della bevanda** e comincia così la produzione artigianale di uno dei prodotti destinati a diventare un simbolo della Milano raffinata, della Torino bene e di altre famose città Europee quali Parigi e Londra.

Apprezzato da Re Vittorio Emanuele II, Zucca diviene ben presto anche fornitore ufficiale della Famiglia Reale Italiana. L'effigi di Emanuele Vittorio III, la Gran Croce d'Onore e il brevetto della Casa Reale impreziosiscono la bottiglia. Le tre medaglie vinte in occasione delle Esposizioni Universali: 1906 Milano, 1911 Torino, 1935 Bruxelles arricchiscono l'etichetta; la firma del fondatore

Ettore Zucca, aggiunge autenticità e tradizione.

Rabarbaro Zucca è prodotto e distribuito da Illva Saronno.

ILLVA SARONNO è nota per DISARONNO, il liquore italiano più bevuto nel mondo.

Disaronno è distribuito in oltre 160 Paesi e rappresenta nel mondo l'immagine e il gusto del Made in Italy. Nel portafoglio prodotti di Illva Saronno sono presenti altri marchi di grande prestigio quali: **TIA MARIA, ARTIC, ISOLABELLA, ZUCCA, AURUM.**

Illva Saronno si distingue per l'eccellenza qualitativa, per la capacità di anticipare i trend e per la capacità di interpretare i gusti del consumatore.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it