

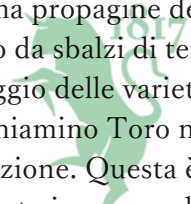
ENRICO TORO CENTERBA

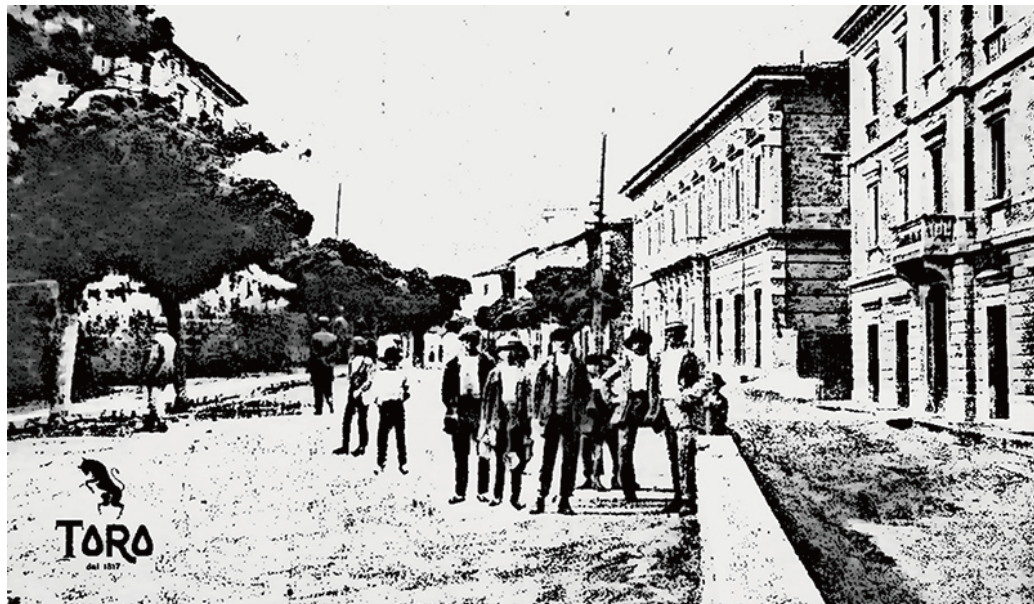


LINEA PRODOTTI A BASE CENTERBA

Centerba Toro Forte

“Centerba Toro” nasce da un sapiente mix di erbe aromatiche e selvatiche, ben note in erboristeria, e spezie pregiate raccolte a mano da esperti raccoglitori sul monte Morrone, che è l’ ultima propaggine della Maiella. Trasportate in speciali sacchi, le migliori erbe sono essiccate in ambienti al riparo da sbalzi di temperatura ed umidità e dopo un sapiente dosaggio, vengono messe in alcol a macerare: il dosaggio delle varietà selezionate ed il tempo di infusione provengono dalla ricetta segreta creata dal fondatore Beniamino Toro nel 1817, custodita gelosamente dalla famiglia Toro e tramandata di generazione in generazione. Questa è la migliore garanzia per il nostro tipico forte liquore d’ Abruzzo. Anche il suo confezionamento in personali bottiglie impagliate conferma, per tale specialità, la sua certa collocazione fra i prodotti di vera classe e di sicura genuinità.


TORO



Centerba
TORO

チェンテルバとは「緑の州」 「緑の100のハーブのお酒」

チェンテルバ (Centerba) の歴史は200年以上昔、1817年に薬剤師の Beniamino Toro がアブルッツォの人々に「母なる山」と言われているマジエッラ山岳地帯のモッローネ山、マジエッラ山などで採れるハーブを集め、レシピを練り、作り上げたハーブ風味豊かなリキュールです。

当時は、薬代わりとして作られ、その地を行き交う巡礼者や羊飼いに愛され、徐々に薬用酒として人々に広く知れ渡りました。



アブルッツォ州は、イタリア中部にあり、緑豊かな山岳地帯や丘陵地域が多く、「緑の州」とも言われ、古くから大自然に寄り添いながら生活し、伝統を重んじてきた地域です。イタリアを縦断するアペニン山脈の最高峰グラン・サッソ周辺の豊かな自然は、アブルッツォ州の人々に豊かな農作物を与え、羊たちに理想的な環境を与えていました。そのような自然環境の中で自生する力強いハーブの効用を活かし、薬剤師である Beniamino Toro (ベニアミノ・トロ) がチェンテルバ (Centerba) を作ったのが、今から遡ること200年以上になります。

語り継がれている チェンテルバの逸話

チェンテルバについて、アブルッツォでよく語られるエピソードがあります。

1884年にイタリアで「レラ」が流行した時のことです。当時ナポリ王国ではチェンテルバがその治癒に役立つと考えられ、毎日・毎晩チェンテルバを積んだ馬車がアブルッツォからナポリに向かっていたそうです。

未知の病の恐怖にさらされた人々が、「何かないか」とすがったのかもしれない。チェンテルバにより、少なからず当時の人々の気持ちが落ち着いたのであることが想像できます。そのことは、今でも Toro 社の誇りとなっています。

アブルッツォ州の緑豊かな山脈を思わせる緑、そして強くも穏やかなこの「緑のお酒」チェンテルバは、アブルッツォ州の雰囲気と特徴が凝縮されています。

おすすめの飲み方

ロック、またはソーダで割ってお召し上がりください。また、冷凍庫で冷やしてカクテルベースとしてご利用いただけるほか、角砂糖に浸してコーヒールに溶かしてのご利用もおすすめです。



グリーンファッシュョンカクテル
材料

・チェンテルバ	60 ml
・角砂糖	1 個
・アンゴスチュラビターズ	
(ラム酒で代用可)	約 1 ml
・レモングラスフレーバーソーダ	20 ml
・ブラックチェリー	適量
・レモン	適量