

L'Amaro Toccasana: visita allo stabilimento nelle Langhe

Vado spesso nelle Langhe. Ok, forse non quanto vorrei, ma ormai è un territorio che conosco abbastanza bene. Tra il cibo e il vino davvero è impossibile non rimanerne conquistati. Territorio principalmente dedicato al vino, patria di tante varietà famose: Barolo, Barbaresco, Nebbiolo, Dolcetto, per esempio. Insomma, ogni scusa è buona per tornarci e questa volta la scusa è stata l'invito di [Toso](#), azienda che produce vino e l'**amaro Toccasana**, un amaro tipico di questa zona.



Per parlare di questo amaro bisogna raccontare una storia, quella di **Teodoro Negro**, erborista di Cessole, nato settimino. Nascere al settimo mese di gravidanza un tempo significava, secondo la credenza popolare, avere particolari doti; ora probabilmente diremmo semplicemente che un settimino potrebbe essere dotato di una certa sensibilità, una volta si diceva che potesse avere, addirittura, doti sensitive.

Teodoro diventò erborista, laureandosi all'Università di Pavia, ma le sue conoscenze erano più concrete, nate dalla sua passione per le erbe della zona delle Langhe. Il suo desiderio era quello di curare le persone, ascoltarle, prestargli attenzione, capire quello che stavano cercando e crearlo con le erbe. Quello che gli veniva più richiesto era un digestivo, da lui creato, a base di 37 erbe diverse. I suoi concittadini iniziarono a chiamarlo "Toccasana", proprio per gli effetti positivi che aveva sulla digestione. Nacque così il popolare amaro Toccasana, la cui ricetta è rimasta invariata fino ad ora.



Io non sono una grande consumatrice di amari, ma il Toccasana mi ha conquistato, davvero moltissimo, per i cocktail e - udite udite - nel **sorbetto!**

Come si prepara? Quando ho poco tempo lo faccio così:

- 1 kg di gelato al limone o alla crema
- amaro Toccasana
- foglioline di menta

Mettete nell'impastatrice il gelato per qualche minuto, il tempo di ammorbidirlo leggermente. Unite l'amaro (a piacere), mischiate tutto e porzionate nelle coppette. Decorate con foglioline di menta e servite subito!

Post realizzato in collaborazione con [Amaro Toccasana](#).