Barlandin è l'aperitivo di S.Bernardo creato con l'Università di Pollenzo

20230922115733barlandin-f73f0af9

S.Bernardo ha pensato, con la consulenza dell'**Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**, di studiare un nuovo aperitivo tutto piemontese, anche nel nome: il **'Barlandin'** ('fanfarone' in dialetto piemontese).

La ricetta si basa su due ingredienti: **le erbe autoctone** (come aghi di pino mugo, menta peperita, matricaria camomilla e camomilla romana provenienti rigorosamente da agricoltura biologica) e **l'acqua S.Bernardo**, anch'essa del territorio poiché proveniente dalle Alpi Marittime tra Piemonte e Liguria.

Non a caso 'Barlandin' si presenta come un prodotto all'insegna della purezza, anche nel procedimento di infusione: le aromatiche essiccate a freddo e poi tritate vengono inviate all'aromatiere che si occupa di estrarne l'infuso per creare la miscela dell'aperitivo.

Afferma, a tal proposito, Antonio Biella, direttore generale di Acqua S.Bernardo: "***I valori alla base del progetto sono l'autenticità il territorio e la condivisione****. Grazie all'Università di Scienze Gastronomiche siamo riusciti a realizzare un prodotto fatto di erbe esclusivamente coltivate e raccolte in Piemonte*".

A richiamare il territorio e la tradizione, anche la bottiglia: "***Abbiamo voluto creare un'immagine che riportasse alla memoria un prodotto del passato, e abbiamo utilizzato il logo originale dell'azienda, quello del 1926***", ha detto il direttore grafico di S.Bernardo, **Gabriele Gioria**.

Se si considera poi che S.Bernardo produce 'Barlandin' a Garessio (CN), **nello stabilimento alimentato a energia eolica**, si ha anche l'occasione di ricordare che l'azienda si impegna in ogni aspetto, anche nei suoi prodotti, a raggiungere **l'impatto zero**, per cui si è fissata una data entro la quale compiere il proprio obiettivo: **entro il 2026, in occasione del suo centenario**, anche grazie ai progetti con SlowFood e l'Università di Pollenzo.