



## **BATO' AMARO SICILIANO IL LEGAME DI PELLEGRINO CON LA FRANCIA**

Una nuova veste e il gusto di sempre. Lo storico marchio siciliano presenta la nuova etichetta di **Batò**, l'amaro realizzato secondo l'antica ricetta ancora oggi gelosamente custodita da **Pellegrino**.

Il nome Batò deriva dall'italianizzazione della parola *bateau* (barca in francese) e vuole rendere omaggio a un episodio che ha profondamente segnato la storia della **famiglia Pellegrino** e il destino di un territorio.

Alla fine del '700, un gruppo d'intraprendenti imprenditori inglesi (Woodhouse, Ingham e Whitaker) si stabilisce nella costa occidentale della Sicilia per dare avvio a fiorenti scambi commerciali tra l'isola e la madrepatria. Le navi, cariche di vino siciliano, partivano dal porto di Marsala alla volta dell'Inghilterra. Al ritorno, per ottimizzare i costi di trasporto, venivano poi caricate di pregiati prodotti inglesi come ceramiche e stoffe, tanto richieste dalla nobiltà e dall'alta borghesia siciliana. Fu proprio una di queste navi, il *batò* rappresentato nella nuova etichetta dell'amaro, a portare nel suo viaggio di ritorno a Marsala il liquorista francese **Oscar Despagne**, chiamato da **Paolo Pellegrino**, fondatore di **Cantine Pellegrino**, per avvalersi della sue comprovate competenze tecniche. Così, nel 1895, Despagne s'imbarca con tutta la sua famiglia da un piccolo porto francese, in prossimità di Bordeaux, per trasferirsi in Sicilia. In poco tempo diventa l'uomo di fiducia della famiglia e grazie al suo contributo la Pellegrino diventa una

delle aziende siciliane vitivinicole più all'avanguardia dell'epoca. Su richiesta di Paolo Pellegrino, Despagne crea un amaro ispirato alla grande tradizione liquorista francese, caratterizzato però dalle note calde e avvolgenti tipiche del Mediterraneo.

Il legame tra i due personaggi diventa ancora più forte dopo l'unione di **Josephine Despagne**, la bella e volitiva figlia di Oscar, con **Carlo Pellegrino**, primogenito ed erede di Paolo, da cui prende avvio la storia della **più longeva dinastia siciliana del vino**, oggi giunta alla sesta generazione.

La **ricetta di Batò** è ancora la stessa, quella creata da Oscar Despagne per Cantine Pellegrino. L'amaro è ottenuto dalla lenta e lunga macerazione in alcool di una selezione di **erbe officinali ed essenze**. Al naso sono evidenti le note di arance amare, menta, cacao, liquirizia e caffè tostato. Il gusto invece è morbido e rotondo, con note dolci ma non stucchevoli. Batò può essere gustato freddo, con ghiaccio o a temperatura ambiente ed eccelle in abbinamento ai dolci di ricotta, al gelato alla vaniglia o fior di latte. Perfetto come dopo pasto o digestivo, accompagna i momenti di relax della giornata. Ideale per la preparazione di un **cocktail piacevole e fresco**: basta aggiungere 1/3 di Batò, 2/3 di acqua tonica, cubetti di ghiaccio e servire freddo in un bicchiere da amaro largo.

Prezzo al pubblico: **13€ (formato 70cl)**