

Liquore Strega di Benevento, una ricetta segreta tra storia e leggenda

scritto da Redazione | 26/08/2019



Il celebre e leggendario liquore sannita fu ideato nel 1860 da Giuseppe Alberti che, si dice, si fosse ispirato alla leggenda delle streghe. La ricetta contiene 70 erbe e spezie ma anche ingredienti segreti

«**Il primo sorso affascina, il secondo Strega**». Così recita il famoso ed efficace *claim* del **Liquore Strega di Benevento**, un prodotto che da questa antica e bellissima cittadina campana è diventato un'eccellenza nel resto d'Italia e nel mondo.

Il distillato dal color giallo limone acceso e dal profumo inconfondibile, è nato nel **1860 ad opera di Giuseppe Alberti** che a Benevento fondò lo stabilimento di produzione con annesso punto vendita.

La **ricetta** è ancora oggi patrimonio della famiglia Alberti che l'ha sempre tenuta segreta. Si parla di circa **70 erbe e spezie provenienti da ogni parte del mondo** tra cui compaiono **cannella di Ceylon**, menta sannita, zafferano, finocchio, iride fiorentino e ginepro dell'Appennino italiano. In aggiunta, c'è un'**erba locale** che cresce solo lungo le sponde del fiume Sabato e di cui nessuno

conosce nome, aspetto e caratteristiche. Pare che i dipendenti, all'atto dell'assunzione, firmino l'impegno di non svelare le varie componenti del liquore nè le fasi del ciclo di produzione.

Liquore Strega: storia e leggenda di una ricetta segreta

Il successo del **liquore Strega** è stato immediato per una serie di ragioni. È uno dei prodotti iconici della tradizione italiana, molto amato per la sua versatilità che lo rende buono sia liscio che in aggiunta a [cocktail](#), dolci, cioccolato e gelati. Inoltre il suo fascino è stato accresciuto dalla leggenda a cui si accompagna e legata alle **Streghe di Benevento**.

Nel IV sec. a.C. nel cuore della città si diffuse il **culto di Cibele** la cui leggenda si intreccia a riti orgiastici e misteriosi praticati dai Longobardi conquistatori, devoti a Wotan (padre degli dei). In particolare si narra che, fuori dalle mura di Benevento, avvenissero dei riti notturni intorno al "**noce sacro**" che coinvolgevano circa duemila streghe o **Janare**. Tali donne artefici di sortilegi posizionavano la pelle di un caprone sull'albero e lo colpivano con frecce prima di mangiarla a pezzetti. Ciascuna di esse sarebbe stata accompagnata dal proprio Martinello, un demone custode che le spalmava un unguento sul corpo prima che iniziasse l'orgia recitando la seguente formula magica:

«Unguento, unguento portami al noce di Benevento... Sopra l'acqua e sopra il vento e sopra ogni male tempo...»

Comunque questo rito chiamato "**Saba**" fu considerato una pratica demoniaca dalla Chiesa che fece abbattere il noce e vietò le cerimonie notturne per volere di San Barbato, perseguitando tutte le donne ritenute streghe.



Si dice che Giuseppe Alberti, nella creazione del suo stimatissimo **Liquore**, si sia ispirato proprio a questi racconti.

Dal liquore alle tante dolcezze a base di Strega

Straordinariamente aromatico, lo Strega ha dato vita anche ad altri prodotti con la propria essenza, dai torroni ai famosi Goccioloni Strega, dai panettoni ai croccantini e qualcuno, addirittura, giura di spruzzare una goccia di liquore per profumare il proprio fazzolettino da giacca.

I punti vendita sono ormai in tutta Italia ma anche all'estero, con fatturati soddisfacenti. Un successo straordinario che si è legato anche ad un famoso premio letterario che ne porta il nome, istituito nel 1947 dalla famiglia Bellonci con il contributo di **Guido Alberti**.

Ed è, invece, dei nostri giorni la celebrazione della storica promozione in Serie B del **Benevento Calcio** nel 2016, attesa per oltre 80 anni, per la quale l'azienda Alberti ha commercializzato una bottiglia, a numero limitato, raffigurante la bandiera della squadra.

Strega Alberti Benevento S.p.A.
Piazza Vittoria Colonna, 8 - Benevento

[Sito web](#) - [Facebook](#)

© Articolo di Vittoria Principe