

CULTURA I BOTÀNICA:

LES AROMES DE MONTSERRAT



Les Aromes de Montserrat és un licor d'herbes destil·lat de 31° de graduació alcohòlica, elaborat a partir d'aigua, sucre, alcohol i dotze herbes entre elles la farigola, el ginebró, l'espígol, la canyella, el clavell d'espècie els coriandres.

Història

Segons la tradició va ser creat pels monjos benedictins del Monestir de Montserrat, a partir d'herbes de la muntanya de Montserrat, amb la intenció que fos un remei estomacal. El cert és que el seu origen és incert, però se sap que es fa servir la mateixa tècnica per la seva elaboració des de fa dos-cents o tres-cents anys.

En un principi la producció es destinava al consum propi i al dels pelegrins que visitaven el monestir, però donada la creixent popularitat que va assolir per les seves propietats estomacals es va començar a comercialitzar.

Des de l'any 2011 les Aromes de Montserrat es produeixen, juntament amb la resta de begudes tradicionals elaborades des d'antic al monestir (ratafia, herbes, licor d'avellana i crema catalana) a la fàbrica de l'Anís del Mono de Badalona, propietat del *Grupo Osborne*.

Visita

A Montserrat podeu fer una visita-degustació que permet al visitant conèixer els aspectes històrics, naturals i d'elaboració d'un producte popular i emblemàtic lligat al Santuari de Montserrat, fruit de la riquesa cultural i el bon coneixement de la botànica pròpia del massís montserratí que ha atresorat la comunitat de monjos de Montserrat.

Les Aromes del Montserrat són el resultat de l'aprofitament de plantes aromàtiques que s'aniran descobrint al llarg de la visita, les essències de les quals són ben perceptibles al paladar quan tastem aquest licor, essències també molt presents a la gastronomia catalana.

La visita té una durada d'una hora i el punt de trobada és davant l'oficina d'informació.