



La ditta Lombardi e Visconti è nata dalla volontà di proseguire la tradizione di produrre l'Amaro Stilla del Monte Amiata secondo una ricetta che si deve ai monaci Cistercensi dell'Abbazia Amiatina di Abbadia San Salvatore.

Oggi la ditta, che ha iniziato la propria attività nel 1992, produce oltre trenta tipi di prodotti, ottenuti naturalmente senza l'uso di aromi, essenze, estratti, coloranti, antiossidanti ecc ma unicamente impiegando erbe aromatiche e frutti.

Il filo rosso dell'azienda è il legame con il territorio (dato che quasi tutti i vegetali usati provengono dall'Amiata), le erbe aromatiche e i frutti, che sono gli ingredienti base di queste preparazioni, la cura dei prodotti (non solo per la preparazione ma anche per il confezionamento).

I processi di lavorazione (macerazione-infusione e fermentazione) sono realizzati con miscele di erbe aromatiche o frutti su ricetta esclusiva della ditta.

Fatta eccezione per l'amaro Stilla, che è ottenuto seguendo una ricetta appartenuta ai monaci cistercensi, tutti i prodotti sono ottenuti con ricette create o rielaborate dalla ditta.

I macerati d'erbe, sono ottenuti da "frantumazione" e macerazione appunto di vegetali (radici, rizomi, sommità fiorite di piante officinali).

Sia le erbe aromatiche che i frutti usati provengono da quattro aziende agricole situate nei comuni di Abbadia San Salvatore, Castel del Piano, Castiglion d'Orcia tuttavia alcune erbe aromatiche di origine asiatica (come Karkade, rabarbaro ecc) vengono acquistate in erboristeria dato che le coltivazioni sperimentate sul monte Amiata non hanno dato esito soddisfacente.