

Digestivo, aperitivo, cocktail l'amaro è sempre presente

Creato per infusione idroalcolica di erbe, radici e spezie, questo liquore è stato nel corso del tempo utilizzato come medicinale, ricostituente e infine come bevanda dissetante. A seconda della composizione, si presta oggi a diventare protagonista del bere mix, fornendo il suo particolare gusto amaricante

di **Rodolfo Guarnieri**

Nato come bevanda ricostituente per le virtù benefiche delle erbe officinali impiegate, nel corso dei secoli il liquore amaro è stato sempre più impiegato come bevanda digestiva o dissetante se allungata con acqua. Patria dell'amaro è giustamente considerata l'Italia, dove si possono trovare in commercio centinaia di specialità, da quelle più artigianali a quelle industriali diventate famose in tutto il mondo. Più di recente, grazie al suo gusto particolare, l'amaro sempre più spesso entra a far parte di cocktail elaborati, diventa ingrediente di dessert e dolci o è garanzia per gelati.

Come vengono preparati

Due sono le fasi produttive utilizzate per la produzione dell'amaro: infusione e distillazione. Seguendo quasi sempre ricette originali tramandate nei secoli (spesso conservate gelosamente in monasteri e conventi) erbe, fiori e radici (fresche o secche) vengono macinate, polverizzate e mescolate fra loro fino a una cinquantina di componenti. Quindi vengono immerse in una soluzione idroalcolica (infusione) e lasciate macerare in vasche d'acciaio o in botti di legno per un periodo anche di alcuni mesi. L'infuso viene quindi fatto decantare per acquistare limpidezza e miscelato con alcol distillato a seconda del grado alcolico voluto. Per dare maggiore morbidezza viene anche

*Il gusto amaro
stimola l'appetito
e favorisce
la buona digestione*

aggiunto zucchero, miele o caramello che dà inoltre colore al tutto. A seconda degli ingredienti impiegati, ogni amaro ha un personale profilo organolettico e gustativo. Gli ingredienti più utilizzati sono erbe officinali (genziana, salvia, timo, ruta, assenzio, sambuco, ginepro), oltre a spezie, radici o cortecce (china, rabarbaro, noce, angelica, tarassaco, cicoria, mirto, liquerizia, anice stellato) e non mancano fiori e bucce di frutta (arance amare).

Regole di servizio

Solo a metà Ottocento comincia la diffusione commerciale su larga scala dei primi amari, caratterizzati dal nome di famiglia dei produttori, diffondendo l'utilizzo del liquore amaro come aperitivo in alternativa a vini, spumanti e vermouth (vini aromatizzati). «Attraverso i recettori presenti sul fondo della lingua - precisa il capobarman e gustoso Michele Di Carlo - gli amari sollecitano la produzione di succhi gastrici nello stomaco, predisponendo l'organismo alla ingestione e successiva digestione del

cibo». I nuovi bicchieri a forma ballon sono i più adatti a servire l'amaro ben freddo in modo che possa sprigionare lentamente i propri aromi originali, prima a contatto della mano del cliente quindi passando sulla sua lingua e palato. Dalla più semplice versione aperitiva con acqua o seltz, l'amaro è sempre più spesso proposto in cocktail e long drink, andandosi a sposare con i distillati più diffusi. Nella versione dissetante è sposato a ginger ale, prosecco (sprit), cola; in versione corroborante è unito a energy drink; nella stagione invernale diventa protagonista in versione flambé e punch. Per l'estate è proposto in versione frozen ed entra a far parte della famiglia degli after dinner con creme a base di panna. Spesso le guarnizioni riprendono alcuni ingredienti impiegati nella ricetta dell'amaro come scorze di limone o arancia, foglie di menta, bastoncini di liquerizia, fiori di anice stellato.

Anche il materiale di servizio non è più quello di una volta. Superato il tradizionale bicchiere conico in vetro pesante, l'amaro è servito in calici raffinati, spesso appositamente disegnati per valorizzarne il profilo organolettico. Ecco quindi l'impiego di calici ballon, con o senza stelo, tumbler bassi o alti. Infine, molti barman e chef collaborano nella messa a punto di abbinamenti food che possano arricchire e valorizzare il gusto dell'amaro in occasione di aperitivi o happy hour originali. Di seguito pubblichiamo una serie di ricette preparate per alcuni amari presenti sul mercato. □



Amaro Siciliano

AVERNA

Regione **Sicilia**

Semifreddo al croccante di mandorle

Ricetta di Gabriele Locatelli (rist. Eda, Milano): versare nel tumbler 40 g di granella di croccante di mandorle, aggiungere panna montata con uovo e 2,5 cl di Amaro Averna, mescolare. Raffreddare alcune ore nel frigo.

www.averna.it



ChinaMartini

BACARDI MARTINI

Regione **Piemonte**

Blue Blazer Flambé

Interpretazione della ricetta preferita dal generale nordista Ulisse Grant e riproposta nel corso di ChinaMartini Hot & Cold Tour sulle nevi alpine. Versare in un calice ballon 3 cl di ChinaMartini, due fettine di limone, fiori di anice stellato, dare fuoco.

www.chinamartini.it



Elixir 0 analcolico

BOTTEGA

Regione **Veneto**

DolceVita

Ricetta di Fabio Marinoni (Pub Shaker, Caorso PC): versare nel tumbler due cubetti di ghiaccio, 3 cl di Amaro analcolico Elixir 0 Bottega e aggiungere 9 cl di succo d'arancia rossa. Decorare con un paio di fette di frutto della passione e un fiore di anice stellato.

www.alexander.it



Fernet Branca

BRANCA

Regione **Lombardia**

Fernandito

In Argentina è diventato in poco tempo un long drink dissetante e popolarissimo. In un tumbler alto basta versare vari cubetti di ghiaccio, 1/7 di Fernet Branca e colmare con una cola gelata. Guarnire con lime. Negli Usa si preferisce usare il ginger ale.

www.branca.it





Vecchio Amaro del Capo

CAFFO

Regione Calabria

Momò

In un calice ampio versare 2 cl di Bitter Campari, 2 cl di Vecchio Amaro del Capo (conosciuto per essere prodotto esclusivamente con erbe, frutta e radici calabresi) e 12 cl di seltz. Guarnire con spiedino di frutta cosparsa con un pizzico di peperoncino.

www.caffo.com



Schwartzhog

GANCIA

Regione Keilerland (Germania)

Hogzilla - Hog Bomb

Prodotto da Hardenberg e distribuito in Italia da Gancia, è noto per contenere l'infuso della radice "afrodisiaca" Hog Root. Può essere miscelato in uno shot con altrettanta schnapps alla menta (Hogzilla) o in un tumbler con 4/5 di energy drink (Hog Bomb).

www.gancia.it



Rabarbaro Zucca

ILLVA SARONNO

Regione Lombardia

Vanil Zucca

Tradizionale è la proposta di aperitivo con seltz. Ricetta Vanil Zucca: versare nello shaker ghiaccio, 4 cl di Zucca e 2 cl di Vanil Isolabella, agitare e versare nel tipico calice conico, decorare con scorza di arancia. In alternativa Zucchito: 5 cl di Zucca e 15 cl di ginger ale.

www.illva.com



Amaro Lucano

LUCANO

Regione Basilicata

Winter Lucano

Con la lancia della macchina espresso portare a ebollizione 2/3 di Amaro Lucano, 1/3 di rum, un cucchiaino di zucchero, scorza d'arancia e gocce di limone miscelati in un mixing glass, versare in un calice e decorare con twist di limone.

www.amarolucano.it





Ramazzotti

PERNOD RICARD

Regione Lombardia

Ramatonic Aperitif

Versare in un bicchiere alto colmo di ghiaccio 1/4 di Ramazzotti e 3/4 di acqua tonica, guarnire con fetta d'arancia e decorare con twist di buccia d'arancia. Abbinamento? Lo chef Paolo Casanova (Lotus, Milano) consiglia code di gambero saltate con cannella. www.ramazottiti.it



Jannamico

RINALDI

Regione Abruzzo

Maiella Light

Le erbe officinali provengono quasi tutte dal vicino Parco nazionale della Maiella. In un tumbler basso con ghiaccio versare 1/3 di Amaro d'Abruzzo Jannamico e colmare con 2/3 di acqua minerale Perrier. Guarnire con una fettina di limone. www.rinaldi.biz



Radis

STOCK

Regione Friuli

Nightly

Va preparato nello shaker con cubetti di ghiaccio versando 1/3 di Amaro Radis, 1/3 di vodka Kevgovich alla Menta e 1/3 di crema di latte. Va quindi servito in cocktail glass e decorato con una foglia di menta. Da notare che nella ricetta di Radis sono presenti alcuni fiori. www.stock-spa.it



Amaro Sibilla

VARNELLI

Regione Marche

Sibilla's Ale

Porre in un capace calice ballon vari cubetti di ghiaccio e frutta fresca di stagione a pezzetti, guarnire con una buccia di cetriolo, una fetta d'arancia e una di limone. Versare quindi 3 cl di Amaro Sibilla Varnelli e completare con 6 cl di ginger ale. www.varnelli.it

