COCKTAILS

Non il solito amaro

D’estate le etichette italiane, una vera eccellenza, sono il punto di partenza per la mixology più sofisticata e apprezzata. Per drink dissetanti e di gusto, bastano pochi ingredienti e, naturalmente, shaker e ghiaccio

La tradizione liquoristica italiana si proietta nel futuro con etichette contemporanee utilizzate nei cocktail bar più blasonati grazie a ricette che prendono spunto dalle antiche “medicine per uomini sani” preparate da nord a sud. Dalla Toscana, nota patria del buon bere, arriva la ricetta di Amaro Santoni che, con le sue 34 botaniche, esalta la radice di rabarbaro e il fiore di iris, facendo bella mostra di sé in bottigliera, grazie al design ispirato alla Cupola del Brunelleschi di Santa Maria del Fiore, a Firenze. Il basso tenore alcolico permette di gustarlo miscelato in ricette estive come il Santoni & Tonic, con due parti di amaro e quattro di tonica. Il rabarbaro è protagonista anche di Amaro Venti, che deve il suo nome al numero di botanical presenti nella ricetta, tutti raccolti in Italia e lavorati secondo antiche tecniche di liquoristica. I sentori agrumati e freschi, che lasciano spazio al finale amaricante di genziana ed erbe alpine lo fanno apprezzare, anche in versione analcolica, miscelato in un fresco Bitter Julep con sciroppo di pesca e sherry.

In una selezione di amari italiani che si rispetti, non può mancare Doragrossa di Torino, nato come omaggio alla lunga tradizione liquoristica del capoluogo piemontese, recuperando sapori perduti nel tempo e prendendo il nome della contrada dove, alla fine del Cinquecento, nacquero i primi opifici cittadini. L’amaricante di genziana e rabarbaro si fonde con le note balsamiche del ginepro e

del tanaceto e con la dolcezza di liquirizia e vaniglia naturale. Oltre che in purezza a fine pasto, lo si degusta in Amaro & Chinotto, drink creato dagli esperti mixologist del Jerry Thomas di Roma con 40 ml di Amaro di Torino Doragrossa e 160 ml di chinotto, servito in un bicchiere alto con una fetta d'arancia. Restando al Nord, i limoni del Garda sono protagonisti di Canto Amaro, il liquore di Sirene a base di cardo, genziana e vaniglia, infusi singolarmente e poi assemblati, perfetti in un twist sul cocktail Americano con parti uguali di amaro, vermouth dry e un top di soda. Anche Rossi d'Angera richiama le atmosfere lacustri con l'Amaro del Lago Maggiore, realizzato con erbe

A DESTRA
Amara Bark limited edition.
SOTTO
Amaro Venti analcolico.
SOTTO A DESTRA
Amaro di Torino Doragrossa.
PAGINA A FIANCO
Amaro Santoni.

TRIPUDIO FLOREALE

Le quattro, coloratissime, bottiglie della limited edition di Fernet Branca sono un omaggio alle botaniche che compongono la ricetta originale. Spezie, erbe e radici spiccano su uno sfondo blu, giallo, nero o verde e rappresentano i quattro continenti da cui ogni ingrediente proviene. Non tutti ovviamente, perché la ricetta, che comprende un mix di 27 elementi, è tutt'oggi segreta, tramandata attraverso cinque generazioni.

alpine e caratterizzato da note agrumate, perfetto nella ricetta del Negroni. Nonostante il nome tragga in inganno, Washington è italianissimo, prodotto da Vecchio Magazzino Doganale in provincia di Cosenza. La ricetta con chiretta e radice di enula, incontra i sentori di arance amare, dolci e pompelmo. Il risultato? Un prodotto di eccellenza da degustare con un cubetto di ghiaccio oppure in cocktail dalle spiccate note agrumate. L'ultima limited edition di Amaro Amara esalta la qualità delle arance rosse, ma questa volta quelle di Sicilia Igp,

A SINISTRA
Canto Amaro, Sirene.
SOTTO
Amaro del Lago Maggiore di Rossi d'Angera.
IN BASSO
Washigton, amaro di arance ed erbe amaricanti e Amaro Pratum biologico di Bonaventura Maschio.

incorporando nella ricetta di Bark la preziosa corteccia di arancio e un infuso di erbe spontanee raccolte nella zona dell'Etna. Il risultato è un prodotto dal piglio vulcanico e complesso proprio grazie alle note legnose, che in miscelazione si combinano alla perfezione con pompelmo, basilico e menta. Chi cerca un prodotto biologico potrà infine optare per Amaro Pratum Bio di Bonaventura Maschio dove camomilla, timo e menta anticipano il finale amaricante di tarassaco, piantaggine e cardo. Da bere liscio, per assaporare la qualità degli ingredienti certificati 100% bio.
Penelope Vaglini