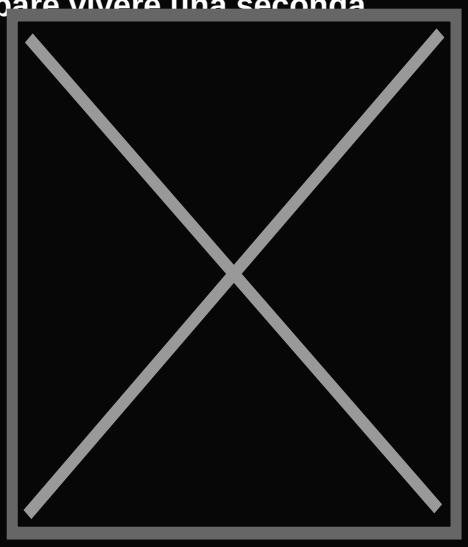
E ora l'amaro diventa protagonista della mixability. VIDEOREPORTAGE

amaro-1caa3b9c

Dopo anni difficili, da almeno un paio di stagioni **l’amaro in Italia pare vivere una seconda giovinezza**.

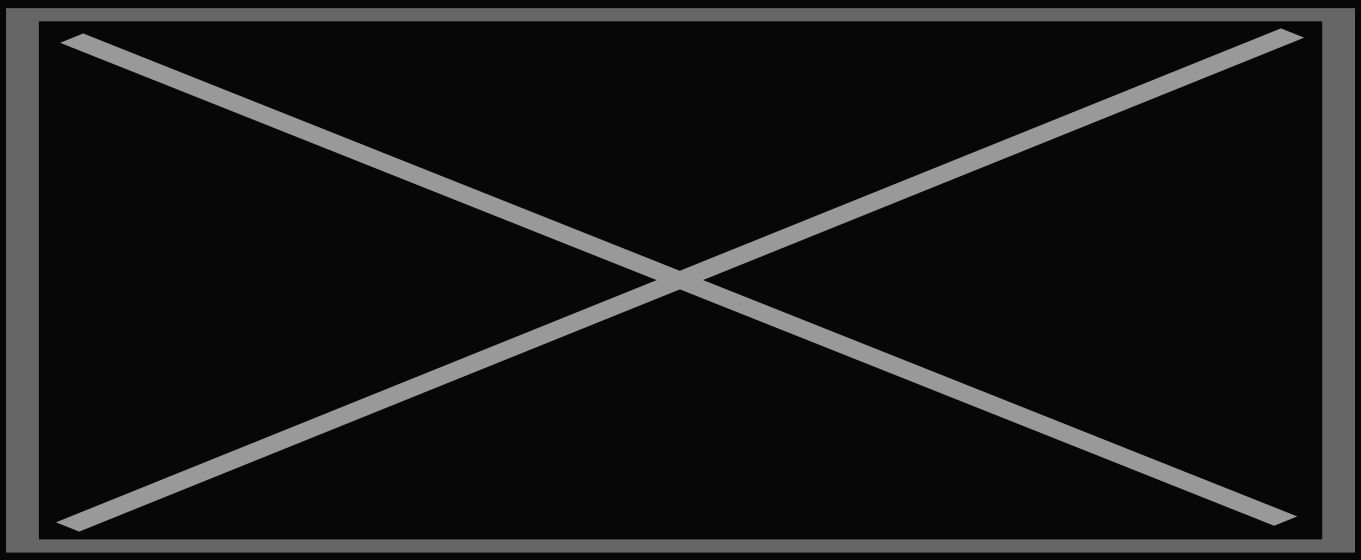


[caption id="attachment_123190" align="aligncenter" width="236"] *Fabio Cavagna, alias Benjamin*[/caption]

“L’utilizzo dell’amaro nel bere miscelato è ancora tutto da scoprire. Per noi barman rappresenta una sfida, perché è un ingrediente che ci permette di sperimentare e di rinnovare ricette storiche”, ci racconta **Benjamin (Fabio Cavagna),** barman del **1930 Cocktail Bar** di Milano, tra gli autori delle ricetta *Lucania to Manhattan* (con dashes di angostura, aceto balsamico, sciroppo di liquore alla liquirizia, Amaro Lucano e rum) e 5 *Points Punch* (con acqua di mandorle, Amaro Lucano, liquore di mandorle, sherbet di arance e limoni e drops di acqua ai fiori di arancio).

Nell’inchiesta che sarà **cover del numero di maggio di Mixer** racconteremo nei dettagli le ragioni del boom, le regole per un perfect serve e i consigli per un virtuoso utilizzo dell’amaro nel bere miscelato. Ma anche quali sono gli amari più adatti come ingredienti per i cocktail e le prospettive future.

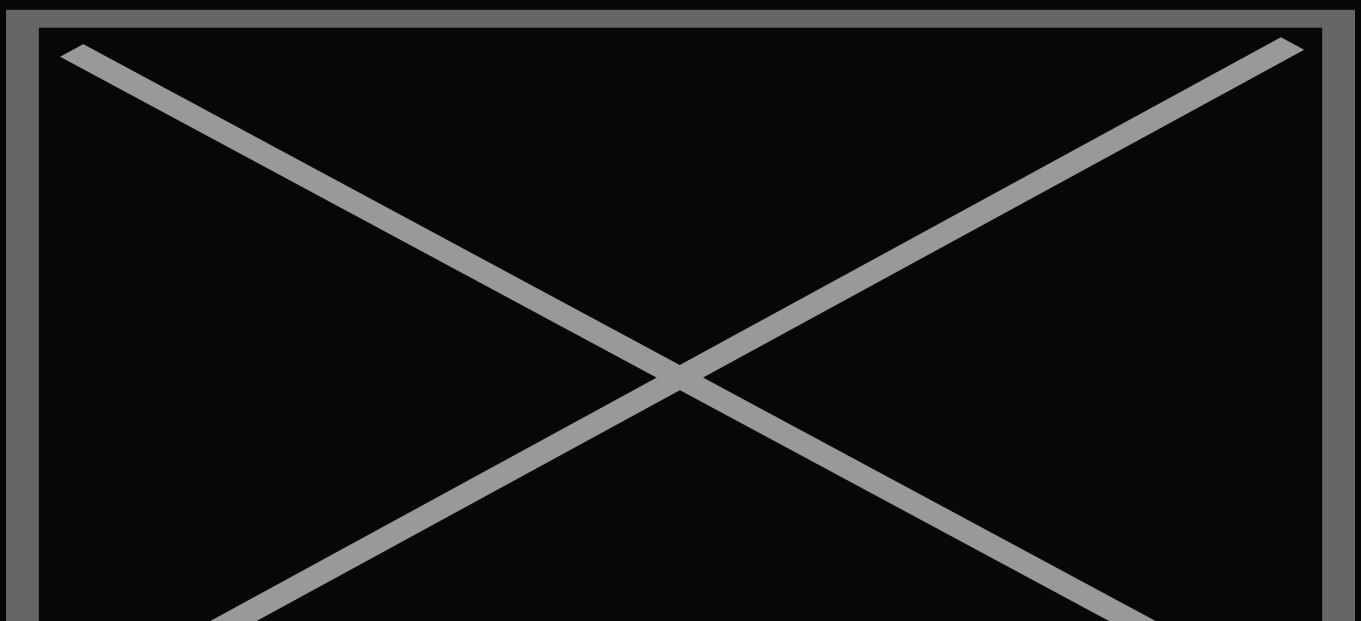
[caption id="attachment_123188" align="aligncenter" width="700"]



Leonardo Vena[/caption]

Qui, invece, in attesa di leggere il servizio, vi proponiamo **un video reportage** sul tema realizzato a Milano in via Watt in occasione della fiera *Aperitivi&Co Experience*. Protagonisti, **Alexander (Alex) Frezza** **(clicca qui per leggere l'intervista)**, classe 1977, socio dell'Antiquario di Napoli, il primo cocktail bar in stile “speakeasy” aperto in città, nonché fondatore di Bar in Movimento (società di cocktail catering), **Ivano Trombino** titolare del Vecchio Magazzino Doganale e produttore di Amaro Jefferson, **Elena Delmagno** ambassador Martini, **Leonardo Vena** amministratore delegato del gruppo Lucano e **Vito Pietroburgo**, barman del Mag Cafè e del Backdoor 43 di Milano.

[caption id="attachment_123187" align="aligncenter" width="700"]



Ivano Trombino[/caption]

“In generale, vale la regola che quanto più è alta la gradazione dell’amaro, tanto più facile è il suo utilizzo nell’ambito del bere miscelato. Mi spiego: basta uno spoon di Amaro Strega in un daiquiri e di una vaporizzazione sul Negroni per conferire al drink un aroma unico”, ci spiega Alexander (Alex) Frezza. Curiosi di saperne di più?