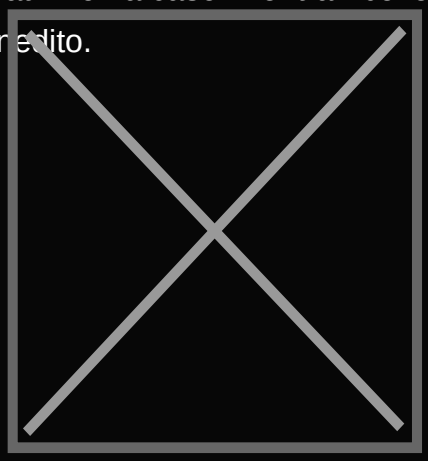
Accade in America: l’amaro protagonista, da New York a San Francisco

img5445-58bdffda

Mentre in Italia la riscoperta dell’amaro è un trend recente, ormai da diversi anni a San Francisco e a New York questo classico liquore italiano è tra i prodotti più amati. Non a caso in entrambe le città spopola il format degli amaro bar, che invece da noi è ancora in edito.

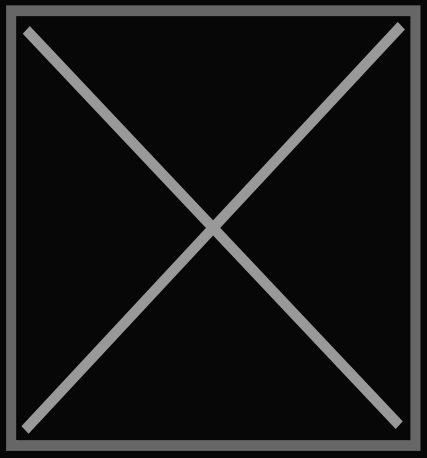


[caption id="attachment_124438" align="alignleft" width="215"]

MASSIMO STRONATI[/caption]

“A San Francisco la parte del leone la fa Fernet- Branca, ma tutti gli amari italiani sono diffusissimi. E oltre ai marchi più noti e popolari, ci sono pure alcune etichette create ad hoc per il mercato USA”, ci racconta Massimo Stronati, master mixologist del Vina Enoteca italian cocktail-restaurant di Palo Alto (California). Un locale che offre, tra i vari servizi, anche un carrello degli amari con ben 30 differenti referenze e una proposta di degustazione di tre amari a prezzo ridotto.

[caption id="attachment_124439" align="alignright" width="215"]



MATTEO ZED[/caption]

Da una costa all’altra degli USA: Matteo Zed, bartender del BlackTail e bar manager dell’Ammazzacaffè di New York, nonché protagonista della nostra nuova rubrica *Mixing in NY* su MixerPlanet osserva: “Io scommetto che la moda dell’amaro si consoliderà e si trasformerà in cultura. Ecco perché dopo aver studiato prodotti e tecniche di preparazione ho deciso di creare il primo restaurant cocktail bar di New York che punta sul connubio di amari e cibo Italiano insieme allo chef Gary Tackett e alla sommelier Kelly Hau. Con la speranza di aprire in futuro un format analogo a Roma”.

Amaro e bere miscelato: trend e consigli per l’uso