Matteo Zed, il professore degli amari, sceglie Underberg. VIDEO

matteo-zed-underberg-227c5013

Underberg è un amaro unico e pregiato con 170 anni di storia alle spalle. Le origini di questo bitter alle erbe risalgono infatti al 1846 per volere del capostipite dell'omonima famiglia **Sir Hubert Underberg**. La speciale ricetta, ancor oggi segretamente custodita, deriva dalla meticolosa selezione di 43 erbe aromatiche provenienti da tutto il mondo.

Il **processo di lavorazione**, anch'esso gelosamente custodito, permette di estrarre delicatamente dalle erbe selezionate le preziose sostanze attive ed aromatiche e le vitamine naturali senza aggiunta di zuccheri; il digestivo così ottenuto viene poi trasferito in botti di rovere sloveno e lasciato maturare per nove mesi prima di essere confezionato. Un processo che si ripete identico fin dalla sua elaborazione e che spiega il nome dell'azienda " Semper Idem" che, tradotto dal latino significa appunto "sempre lo stesso".

Il risultato di questa lavorazione è un **bitter alle erbe naturale** (alc. 44% in vol), privo di zuccheri aggiunti, senza glutine e certificato koscher, dal colore ambrato, che si presenta al naso con spiccate note erbacee, che ritornano anche al palato dove emergono, inoltre, importanti note balsamiche. Caratteristiche che ne fanno, innanzitutto, un eccellente digestivo, perfetto dunque da servire dopo un pasto o una cena, ma anche per essere degustato dopo il consumo di birra, in quanto proprio le sue proprietà digestive favoriscono l'assimilazione dei lieviti di queste bevande.

L'inconfondibile marchio di Underberg è la **bottiglia**, che è scrupolosamente protetta dalla luce grazie all'originale carta di paglia che avvolge ogni confezione. Ogni bottiglia è esattamente 20 ml: ossia "la giusta quantità di benessere". Proprio grazie a questo innovativo packaging, nel tempo Underberg si è guadagnato il titolo di "unico amaro tascabile".

Le sue proprietà organolettiche gli hanno meritato anche l'attenzione dei bartender, in particolare dei cultori del "puro" gusto amaro e l'impiego di Underberg in **miscelazione** è in costante ascesa, favorito anche dalla facilità con la quale si abbina a qualsiasi distillato.

Troviamo Underberg nelle proposte di cocktail di **Matteo Zed**, bar manager del Marchese di Roma, il **primo Amaro Bar d'europa**, e del **The Court**, l'esclusivo cocktail bar sulla terrazza dell'hotel Palazzo Manfredi di Roma.

"GINGER GOLDRUSH"
• 50 ml bourbon Eliijah Craig
• 15 ml Alpestre
• 22,5 ml succo di limone
• 7,5 ml fresh Ginger juice
• 22,5 ml sciroppo al miele
• Top Underberg

"BLACK MAMBA"
• 30 ml Abuelo 12 anni
• 30 ml Rum Venezuelano
• 22,5 ml sciroppo di orzata con arachidi salate
• 30 ml succo fresco di lime
• 15 ml Underberg