Da New York a Roma, l'amaro nuova tendenza della mixology italiana

masterclass-4-9cbb2119

Amaro e cocktail, è amore. Tra le masterclass in calendario al **Roma Bar Show 2019**, **Mattia Pastori** allo stand **Martini** insieme a **Nicola Piazza** ha presentato quattro drink nel segno dell'amaro.

Il primo cocktail creato da Pastori è intitolato **Gold Shakerato**, preparato con Bitter Riserva Martini chiarificato con latte e limone e con riduzione alcolica di zafferano, ingrediente cardine della cucina meneghina.

Si continua con l'**Holistic Negroni**: un drink basato su un classico Negroni infuso con olio di nocciole toscane. A renderlo ancora più particolare è una decorazione realizzata con un fiore ed una texture cremosa che sorprende con una nota amara di frutta secca.

Il terzo si chiama **V&TO** con l'aggiunta di olio toscano, un olio del Sabina, molto aromatico dove il maro si percepisce alla fine, con Martini Riserva Ambrato ed Acqua Tonica. Un classico vermouth and tonic dove il Vermouth viene sonificato con un macchinario ad ultrasuoni per far si che l'olio si leghi al vermouth in miscelazione.

L'ultimo porta il nome di **Truffle Martini**, in onore del tartufo umbro di Orvieto: qui l'elemento grasso e aromatizzante è aggiunto da un fat wash di burro al tartufo, unito al Vermouth dry.

A spiegare il valore dell'amaro nel mondo dell'aperitivo è Nicola Piazza, Brand Ambassador di Martini, che dice: "Quando beviamo un aperitivo le molecole amare, la scienza ci spiega con precisione che i recettori dell'amaro presenti nel tratto digerente stimolano il rilascio di grelina, un ormone che promuove l'appetito. È questa la scintilla che fa scattare il cosiddetto 'effetto aperitivo', la cui origine semantica si rifà al latino 'aperire', ovvero aprire lo stomaco, preparandolo a ricevere il cibo. Come per l'amaro anche l'aperitivo assume un valore figurativo, specialmente nella cultura italiana. Si tratta di un rito che affonda le radici secoli addietro, quando a Torino si celebrava la famosa 'ora del vermouth', e

che oggi rappresenta uno dei tratti più caratteristici del nostro stile di vita, con una crescita esponenziale di estimatori anche all’estero”.