Matteo Zed presenta Il Grande Libro dell’Amaro Italiano

libro-amaro-v-f03897f5

Il Grande Libro dell’Amaro Italiano è l’ultimo lavoro firmato Matteo Zed, evangelista dell’amaro italiano in Italia da circa un anno, ma da sempre innamorato e impegnato verso questa categoria di spirits, sulla quale si era focalizzato nei quattro anni passati lavorando nei migliori bar newyorkesi. Pubblicato da Giunti, si tratta di un originale repertorio illustrato arricchito da un focus su 300 etichette corrispondenti a realtà produttive tra le più interessanti e coinvolgenti della penisola. Con la prefazione di Marco Cremonesi, l’appassionante viaggio nel mondo dell’amaro Italiano parte dalle origini e descrive le botaniche di riferimento, le curiosità e le tecniche di degustazione di quello che è uno degli spiriti più in voga del momento, raccontato con uno sguardo aperto sull’Europa e sul mondo.



A completare il volume, due sezioni dedicate ai nuovi trend internazionali del food&beverage, che vedono l'amaro come prezioso ingrediente della mixology e in cucina. Matteo ha messo tutto se stesso in questo libro, ogni dettaglio della sua esperienza fatta di degustazione, scoperte, ricerca rivolta soprattutto ai più piccoli, artigianali e territoriali marchi della nostra penisola.

Dalle note tecniche emerge un mondo di dettagli e informazioni sull’amaro, per lo più sconosciute. L’autore non trascura anche brand internazionali provenienti dall’Europa e dai continenti più lontani, dal più piccolo e sconosciuto a quelli più radicati, per scoprire che l’amaro non è una prerogativa solo italiana. Grazie al libro i lettori scopriranno quanto sia facile usare l’amaro per la preparazione non solo di ottimi drinks, ma anche di piatti originali, proposti da grandi chef come Gianfranco Vissani, Lele Usai e Arcangelo Dandini, creativi della pizza come Pierdaniele Seu, pasticceri talentuosi come

Daniele Desanti, gastrogelatai come l’intramontabile Simone Bonini.