Da perfetto digestivo alla mixology: la nuova vita degli amari

amari-a1c08400

Una bevanda alcolica con un retrogusto prevalentemente deciso realizzata attraverso l'impiego di vegetali: l'amaro, usato per le sue proprietà eupeptiche e come aperitivo, è anche il perfetto digestivo di fine pasto. Che ora entra in modo deciso anche nel mondo della mixology.

Gli italiani hanno un legame molto forte con gli amari. Stando ai dati Nielsen dei primi tre mesi dell'anno le vendite hanno segnato un **+24,6% a volume e +24,4% a valore nel primo semestre del 2021**: c'è una vera e propria rinascita degli amari in Italia e anche all'estero. **Micaela Pallini**, presidente del Gruppo Spiriti di Federvini, spiega che *"al di là del nostro confine sono state riscoperte le nostre radici come accade con il Vermut"*.

Del resto, il gusto per gli amari in Italia è totalmente radicato. Una passione che abbiamo saputo esportare anche all'estero. Si tratta di prodotti che richiedono tempo e cura per la loro preprazione, ecco spiegato il motivo della proliferazione nel nostro Paese di piccole aziende artigianali dedite a una produzione anche molto limitata e su piccola scala. L'amaro non ha mai conosciuto momenti di crisi. È stato più volte reinventato, rilanciato, ripensato e oggi pochi lo considerano ancora un alcolico per coloro che sono in età avanzata. In tutta l'Horeca, dai super hotel ai bar più raffinati e passando per ristoranti di ogni fascia, è una **bandiera italiana che sposa tradizione e territorio.**

CAPIRE L'AMARO



Entrare nel mondo dell'amaro non è impossibile, si parte dal livello di

amarezza e dai richiami di aromi dati dalle erbe utilizzate, alla fine due tratti unici e distintivi che fanno di un liquore un amaro. Ci sono amari considerati vintage o semplicemente invecchiati. Ideale come aperitivo oppure come digestivo e ammazzacaffè: è uno degli alcolici (il tasso alcolometrico è di 15% vol.) più diffusi nel nostro territorio: in ogni regione si possono trovare diverse **varianti pronte a evidenziare l'unicità di erbe e aromi locali.** Oltre alla etichette più affermate, cercano di farsi spazio nuovi brand indipendenti creati da giovani e appassionati imprenditori.

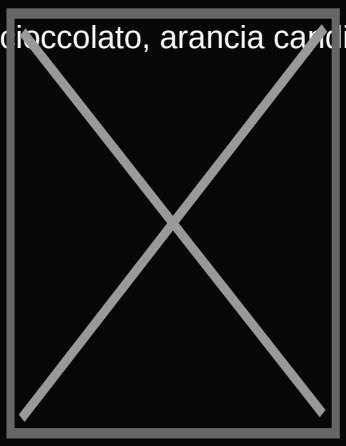
Esistono **quattro tipologie di amari**: quelli d'abbazia sono quasi medicinali, creati dai monaci e dagli alchimisti medievali; quelli alpini, nati per digerire i piatti di montagna, hanno gradazione alta, poco zucchero e molte note amare; quelli nordeuropei, pensati per combattere il mal di mare e contenenti spezie come pepe o cardamomo; infine, quelli mediterranei, in cui sono presenti agrumi come arancia e limone, ed erbe tipiche dell'area come origano, timo e rosmarino. I cocktail a base di amari rappresentano una **sfida creativa per i bartender e rianimano la mixology**: il dopocena è rifondato e non solo, anche l'aperitivo è un'altra cosa se maritato con soft drinks, spirits classici e ghiaccio a volontà, anche in autunno inoltrato o in inverno. I tipi più indicati, proprio per la presenza degli agrumi e la freschezza delle aromatiche, sono gli amari mediterranei, mixabili con acqua tonica o soda.



LA SFIDA DEL FOOD PAIRING

Dall'antipasto al dolce, passando anche per la pizza, grandi cuochi e bartender spesso raccolgono la sfida del food pairing proponendo ricette originali e raffinate che abbinano pietanze agli amari. Un'idea è l'ostrica con granita di lamponi dello chef **Marcello Trentini del Magorabin di Torino**, da sempre precursore del cocktail pairing che si sposa alla perfezione con il Ramabeet, dove la botanica si unisce ai sapori di barbabietola, finocchietto, rabarbaro e pompelmo rosa. Dalla Società Anonima di Perugia, invece, arrivano le animelle di vitello, carciofi, cicoria e anice, perfettamente a braccetto con un mix di amaro, mezcal, succo di limone, ginger beer, bitter al pompelmo e salicornia. Per i più golosi dal Salento arriva un'accoppiata particolare: il pasticciotto leccese con crema leggera alla vaniglia e amarene unito ad amaro, latte di mandorla, caffè espresso e panna fresca. La pizza, dicevamo? Se è con carciofi arrostiti, mozzarella di bufala, olive, timo e cacioricotta può sposarsi con amaro,

cioccolato, arancia candita e oro in spray.



SULLA VIA EMILIA FINO AGLI USA E ALL’ASIA

A Bologna intanto è nata l’**Associazione Nazionale Amaro d’Italia**, fondata con l’intento di valorizzare e promuovere l’amaro italiano, dice Edoardo Schiazza del Caffè Rubik e ideatore del marchio Amaroteca e della prima mappatura degli amari italiani. L’Atlante Interattivo dell’Amaro d’Italia è una **cartina interattiva navigabile capace di fornire all’utente una serie di informazioni utili e localizzate sugli amari**: provenienza, caratteristiche, storia dell’etichetta, link al sito web del produttore, e così via: un progetto WebGis Open Source gratuito e fruibile online da qualsiasi dispositivo. Intanto, le tendenze del bartending negli USA nei prossimi mesi sono di ottimo auspicio, avverte una ricerca condotta da IWSR (azienda leader nell’analisi del mercato delle bevande alcoliche): cresce, la richiesta di cocktail classici, meno dolci, e aumenta l’orientamento dei clienti verso sapori speziati, affumicati, amari ed erbacei. Da Los Angeles a New York, i consumatori statunitensi ricercano bevande BFY, acronimo legato a prodotti privi di additivi, biologici, a basso contenuto e calorico, senza glutine e con poco o zero alcool.