Acquisizioni: Amaro Formidabile è un nuovo brand di Pallini Spa

thumbnail-micaela-pallini-e-armando-bomba-amaro-formidabile-e-pallini-spa-4-2e619dbc

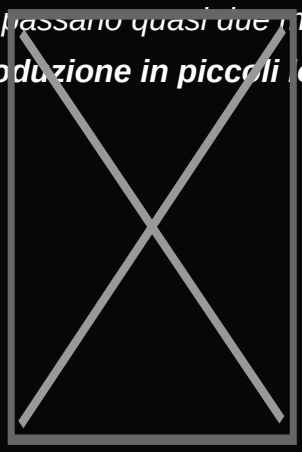
Nuova acquisizione per Pallini Spa che ha rilevato il marchio di Amaro Formidabile. Accanto alla produzione, che è iniziata pochi giorni fa nella storica sede in via Tiburtina, l'azienda romana, si occuperà anche della distribuzione del distillato frutto degli studi e della conoscenza trentennale del liquorista romano Armando Bomba.

Liquore amaro naturale elaborato artigianalmente con un processo di macerazione di piante aromatiche e officinali in purissimo alcool di grano, **Amaro Formidabile** ha conseguito nel corso degli anni premi internazionali come la Gran Medaglia d'Oro allo Spirit Selection de Concours Mondial de Bruxelles nel 2018 e la Medaglia d'Oro all'International Spirit Challenge nel 2019.

"*Abbiamo ammirato fin dall'inizio la nascita e seguito con interesse e curiosità l'evoluzione di Amaro Formidabile* – dichiara **Micaela Pallini**, presidente dell'azienda – *Formidabile nasce a pochi chilometri dalla nostra sede e da subito si è distinto come un amaro artigianale dai connotati molto innovativi. Si può davvero considerare il primo degli amari di nuova generazione che hanno vivacizzato il mercato di questi ultimi 5 anni e il fatto che fosse nostro vicino di casa ha da subito attirato la nostra attenzione*".

Prodotto per macerazione a freddo in alcool di grano delle diverse botaniche senza l'ausilio di additivi, coloranti, caramello o alcun tipo di aroma sia di sintesi che naturale, il complesso aromatico di Formidabile nasce dall'**incontro di erbe, fiori, cortecce, radici e scorze di frutti** con percentuali di concentrazione assolutamente più alte di quanto la letteratura sull'argomento abbia mai suggerito (tra questi ci sono: china rossa, rabarbaro cinese, rosa damascena, assenzio romano, genziana, scorze di arancia calabrese, noce cola, anice stellato e chiodi di garofano).

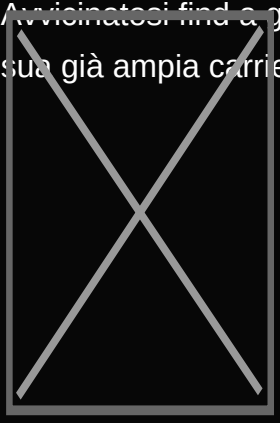
"*Il procedimento di produzione è lungo e laborioso* – si legge in una nota della Pallini Spa - *Noi abbiamo intenzione di seguire esattamente la ricetta del fondatore, per cui le quantità non saranno sicuramente di grande numerica. Dall'infusione all'imbottigliamento passano quasi due mesi di tempo ed è un prodotto talmente delicato che ci concentreremo su una* ***produzione in piccoli lotti*** *- tipo small batch - e per questa ragione venderemo dietro prenotazione*".



Non solo, la vicinanza geografica unisce l'azienda Pallini e la sua Presidente con il liquorista creatore di Formidabile. "*Armando è una persona molto in gamba che aveva le idee estremamente chiare sul tipo di prodotto che voleva portare al pubblico* – sottolinea **Micaela Pallini** - *La ricetta di Formidabile è stata definita dopo moltissime prove prima in cucina (nel senso della cucina di casa dove faceva le prime infusioni) e poi sul campo con centinaia di assaggi grazie alla rete di conoscenze che aveva che hanno aiutato a far testare Formidabile ai consumatori romani. Tra noi è nato un rapporto di grande stima e rispetto che ha convinto Armando che la nostra azienda e la nostra famiglia avrebbe potuto essere il veicolo per far fare a Formidabile il passo che da solo non riusciva a fargli fare per stare dietro alla crescita esponenziale del marchio*".

La **strategia di distribuzione** dell'Amaro Formidabile prevede i **cocktail bar, il mondo della ristorazione e le enoteche**, guardando al mercato italiano, ma con la novità di uno sguardo rivolto al mercato estero, dove i consumatori da qualche tempo hanno iniziato a scoprire e ad amare gli amari italiani.

Avvicinatosi fin da giovanissimo al mondo del bartending e della ristorazione, a un certo punto della sua già ampia carriera, Armando Bomba si regala un periodo destinato alla ricerca di



un prodotto che possa sintetizzare le proprie esperienze concentrandosi sulla

liquoristica tradizionale italiana e francese. Partendo dall’esame dei trattati storici della **farmacopea internazionale e dei ricettari tecnici e domestici** pubblicati a partire dalla fine del Settecento, fino ad arrivare ai testi più moderni di inizio Novecento, il liquorista ritrova le radici di un genere di preparazioni che possono essere rielaborate per dare una risposta gustativa attuale. da quel momento, inizia la sperimentazione che durerà diversi anni fino ad arrivare all'Amaro Formidabile, sintesi di un percorso di ricerca dove la fa da padrone l'**approccio sensoriale totale**: dove gusto, vista, olfatto e texture devono coincidere con un'esperienza completa e coerente.

NOTE DEGUSTATIVE E MODALITA' DI SERVIZIO

Il colore è ambrato e la scelta della **bottiglia in vetro ultra chiaro** regala alla vista una preziosa trasparenza. L’**aroma** appare da subito tridimensionale, non riconducibile a un’unica sensazione: esperidato, leggermente fumoso, singolare di coccoina e fave di cacao tostate. La **consistenza** è setosa, immediatamente avvolgente, calda, quasi masticabile. In bocca è incredibilmente polifonico: le sensazioni si evolvono quasi simultaneamente pur mantenendo separate le caratteristiche proprie di ognuna. La **nota gustativa di testa** è aromatica delle scorze dei tre tipi di agrumi e leggermente anisata; di concerto, arriva un cuore speziato di garofano e coriandolo, erbaceo di artemisia e caldo di rosa damascena; il **fondo** è tostato, legnoso, orientale, evocativo di botaniche molto concentrate. Curiosa la sensazione di riconoscere elementi assolutamente assenti come la liquirizia, la mandorla amara o il chicco di caffè ricoperto da cioccolato fondente. Lunghissimo e profondo il **finale**: le note incensate e amaricanti si stampano indimenticabili in un ricordo persistente di caramella al rabarbaro. **Amaro Formidabile va servito freddo**, rigorosamente senza ghiaccio, in piccoli calici da liquore. Le virtù altamente digestive di tutte le botaniche naturali impiegate nella sua preparazione lo fanno **compagno ideale del fine pasto**. In abbinamento predilige competitor aromatici come grandi cru di cioccolato amaro con scorze di arancia candita o, in pasticceria, gli amaretti nella varietà soffice di Sassello. Sorprendente “on top” sul gelato alla vaniglia.