Walter Bolzonella: i miei cocktail con Amaro 1530… a prova di Sting

20231115165344head-f24db295

I dont' drink coffee, i take tea my dear… ma da oggi possiamo aggiungere anche un amaro. Ancora meglio se proposto in miscelazione. Ci permettiamo di modificare con tocco italico uno degli incipit musicali più noti di Sting (inizio del celebre brano **Englishman in New York**), dato che **l'ex frontman dei The Police è diventato produttore di bitter**, oltre a esserlo già di vino avendo acquisito nel 1997 la Tenuta Il Palagio, situata sulle colline della Valle dell'Arno.

Il cantante britannico ha scelto infatti di **investire nell'Amaro 1530**, aperitivo ideato un paio di anni fa quando, insieme e sua moglie Trudie e accompagnati al tavolo da alcuni amici, si era considerata l'idea di **lanciare sul mercato un prodotto innovativo** capace di rispecchiarsi nel gusto tipico della dolce vita italiana, di cui la coppia è da tempo affascinata.
Detto fatto, il progetto è passato dalle chiacchere ai fatti. Il prodotto ha quindi assunto forma e sostanza **grazie al supporto tecnico di Riccardo Cotarella**, enologo di fama internazionale, mentre il nome è sorto facendo estrarre a un amico di Sting una carta da un mazzo di 'Tarocchi'. Il caso ha voluto che uscisse dalla presa l'Amante, a cui si è poi scelto di aggiungere 1530 come tributo alla data di nascita della Tenuta Il Palagio.

Finalizzata la ricetta, dove spiccano sensazioni agrumate e fruttate, con un finale morbido, è iniziata la promozione del bitter. Per un uso miscelato, Sting&co hanno deciso di affidarsi a **Walter Bolzonella**, storico mixologist veneziano, ex Head Barman del Cipriani e autore del libro 'Cocktail in Venice, racconti di un barman' nel quale si è avvalso di una preziosa prefazione firmata da George Clooney. Da una star all'altra quindi.

Mixerplanet ha contattato Bolzonella per farsi raccontare la sua lista di cocktail realizzati per Amaro 1530. Una gamma di drink che hanno animato alcune serate di presentazione del prodotto, che proseguiranno in giro per l'Italia a partire dal prossimo anno. "*Sting è rimasto piacevolmente sorpreso dalla mia rivisitazione di alcuni grandi classici che ho ideato con questo nuovo amaro che rappresenta davvero una* ***nuova frontiera del gusto per la categoria dei bitter,*** *caratterizzandosi da un sapore* ***né troppo dolce né troppo amaro*** *e dove le punte agrumate, soprattutto di arancia candita, dirigono le operazioni",* ha spiegato il noto barman.
Che h aggiunto: "*Amaro 530 è versatile, ma necessita sempre di essere bilanciato attentamente. La mia rivisitazione dello spritz, per esempio, l'ho creata utilizzando del vino passito Recioto Valpolicella in infusione con erbe e spezie d'Oriente, miscelandolo con questo amaro per poi aggiungere uno splash di orange bitter. Così facendo, ho* ***aumentato il grado aromatico del drink****, riducendone l'acidità e trasmettendo più freschezza al palato. Personalmente ho optato per dei twist di drink storici, ma questo bitter apre parecchie strade alla creatività dei bartender*".

Lanciato lo scorso settembre in anteprima negli Stati Uniti, Amaro 1530 ha quindi fatto il suo debutto in Italia. La **distribuzione è stata affidata a Pallini** e avverrà presso alcuni selezionati cocktail bar della penisola.