Odamar: arriva a febbraio la bevanda per la miscelazione ispirata alla chicha morada

6e1f2cc5-ca45-45a6-bb57-40538afdf1fa

Un prodotto naturale al 100%, nato per il mondo della mixology, grazie a un'intuizione della vulcanica mente di Marco Zorzettig che nella **Chicha Morada**, antica bevanda che nasce dal mais viola peruviano, ha trovato l'ispirazione per ideare qualcosa che mancava al mondo horeca. Si chiama Odamar, e arriverà in esclusiva sul canale del fuori casa solo a partire dal prossimo febbraio, l'ultima new-entry per un mondo alla costante ricerca di novità, scoperta dal vivo in una serata presso il locale milanese di Alessandro Borghese.

Qui **Rama Redzepi**, Bar Manager presso Grand hotel Fasano 5 L, e **Andrea Scubla**, barman professional AIBES FVG e F&B Manager Tissenia Group hanno dato vita alla prima “cocktail list OdaMar”, dimostrando come il nuovo prodotto sia non solo gradevolissimo anche in purezza, con o senza ghiaccio, ma sia pensato espressamente per essere miscelato sia in cocktail di facile riproducibilità che in lavorazioni più complesse.

Chi è Marco Zorzettig

Friulano doc, nome legato ai vini dei Colli Orientali del Friuli. Prima con La Tunella, l’azienda avviata dal nonno Min, condotta poi dal padre Livio e oggi guidata da Marco insieme al fratello Massimo. Poi, dal 2009, con Alturis, progetto vitivinicolo che negli anni si è allargato a comprendere un agriturismo immerso nelle vigne e ad Alvearium, glamping dove le camere hanno forma esagonale di singole celle di un alveare. Il 2012 è poi l’anno della nascita di Birra Gjulia, birrificio artigianale proclamato quattro anni dopo Birrificio dell’anno per la guida Bibenda e artefice Grecale, birra nella quale il malto d’orzo di propria produzione e il mosto di uve Picolit si sposano alla perfezione.

Nei primi mesi del 2026, però, Zorzettig è a San Francisco per l’apertura di Polenta, ristorante di cucina friulana realizzato con alcuni amici e soci. E proprio sulla costa californiana, prende forma

l'idea che porta a OdaMar. A cena in un ristorante peruviano si beve Chicha Morada, **bevanda a base di mais "morado"** ovvero di colore tra il viola e il blu notte. È una bevanda che ha origini antichissime, consumata dagli inca prima dell'arrivo degli europei nel Nuovo Mondo, ed è ottenuta dalla fermentazione di una tra le numerose varietà di mais che si coltivavano fin d'allora.

Tornato dagli States, per Zorzettig è tempo di di pensare alla sua Odamar il cui nome, non a caso, è l'anagramma di morada. La base è il mais morado sgranato a mano, aiutato da una piccola percentuale di orzo maltato e arricchito da un blend di spezie tra le quali compaiono il coriandolo e la buccia d'arancio. Includendo la fermentazione e la necessaria maturazione tutto il processo produttivo dura un paio di settimane e il risultato è una **bevanda alcolica da 14% vol**.

Quote

Tutti mi chiedono che cos'è OdaMar. OdaMar non è un bitter, non è un vermouth…è "solo" OdaMar.

Marco Zorzettig, ideatore di Odamar

La drink list firmata Odamar

Pensato per bersi bene anche da solo, si tratta però di un prodotto che trova applicazione in cocktail come Americano, Negroni, per non parlare dello Spritz, donando un twist inusuale e decisamente originale.

Quote

Odamar è trasversale, versatile, unico. Trasversale perché può incontrare il palato di una forbice ampissima di consumatori... dai più giovani, ai più sofisticati, dai più modaioli ai più classici e fino a quelli più avanti con l'età... Versatile perché si presta a essere consumato a qualsiasi ora (aperitivo, cena, dopocena, e in qualsiasi modo, puro on the rocks, miscelato classico miscelato sofisticato). Unico perché non c'è eguale in commercio.

Andrea Scubla, barman professional AIBES FVG e F&B Manager Tissenia Group

Un'opinione condivisa anche da **Rama Redzepi**. «OdaMar mi ha colpito per il suo colore viola intenso e per il gusto amaro, deciso e di grande personalità, accompagnato da note di luppolo e arancia. Il mais viola evoca un incontro tra il Perù e la nostra cultura dell'aperitivo, aprendo possibilità interessanti in miscelazione. La sua bassa gradazione alcolica rispecchia il mio modo di pensare il

bere contemporaneo: cocktail più leggeri, capaci di conservare carattere e complessità».

Non a caso, per avere un'idea della versatilità di Odamar, durante la serata i due bartender hanno guidato un **percorso di otto cocktail**, non prima di avere assaggiato il prodotto liscio, per capire i possibili pairing con una cucina che ha proposto un aperitivo accompagnato da sashimi di ricciola affumicata, crocchette di melanzane, patate e basilico e tartare di manzo con senape e mela verde, per proseguire con una cena di tre portate - il Coniglio al mare, raviolo all'uovo ripieno di coniglio brasato con vongole, tartufi di mare e olio alla 'nduja; l'ombrina fritta con agrodolce di albicocche e scalogno, radicchio, gel di limone salato, salsa tartara e chips di barbabietola; infine la Perla di Tiramisù, con mascarpone, financier alle mandorle, savoiardo al cacao e Marsala e glassa al cioccolato bianco - ciascuna affiancata da due cocktail, uno per bartender.

Andrea Scubla ha interpretato OdaMar attraverso **Oro Rosso** (Verduzzo Friulano di La Tunella, rabarbaro e timo); **Tonico al Mar** (Tanqueray No. Ten, tonica mediterranea e sedano); **Aperitivo a Teatro** (Cynar, Ribolla Gialla spumantizzata e ginger ale;) **E il naufragar m'è dolce in questo mare...** (whisky torbato, miele, limone e salvia).

Rama Redzepi ha proposto **Conte Viola** (rilettura del Negroni con OdaMar, Cocchi Dopo Teatro e No.3 London Dry Gin); **Rosa del Sol** (Prosecco e passion fruit; Orizzonte Rosa, ispirato al Paloma, con pesca, limone e pompelmo rosa); e per il dopocena **Velluto Reale** (Porto rosso, fava tonka e ciliegia).