Angostura, la goccia che fa la differenza

angostura-d042897e

America Latina, 1824. La storia ci rimanda all’eroe venezuelano Simon Bolivar e alla sua lotta per l’indipendenza dello Stato. Tra i suoi sostenitori nelle fila dell’Armata di Liberazione c’è un medico di origine prussiana, Johann Siegert, arruolato per curare i soldati colpiti da febbre e problemi intestinali. Anni di ricerche e di analisi delle molteplici virtù delle piante tropicali portarono Siegert a mettere a punto una ricetta per stimolare l’appetito e la digestione dei soldati ammalati. Il suo Bitter miracoloso che il medico chiamò Angostura dal nome della città venezuelana dove risiedeva, ben presto trovò ampi consensi non solo tra i soldati che ne traevano grandissimi benefici, ma anche tra i marinai che con le loro navi attraccavano nel porto locale. Sofferenti per le lunghe traversate, si curavano con questo Bitter aromatico e ne portavano una certa quantità con loro durante il viaggio di ritorno facendo così conoscere l’Angostura in tutto il mondo.

Una ricetta semplice. Un Bitter aromatico che oggi è indispensabile nella creazione dei cocktail più famosi oppure nella preparazione di alcune pietanze di carne e pesce. Una confezione che è entrata nella storia del packaging grazie alla sua bottiglia di piccole dimensioni a cui è applicata un’etichetta oversize. Un errore tipografico che piacque però talmente tanto da decidere di non correggere questa anomalia.

AngosturaBittersAd2Ma cosa rende speciale Angostura? Vengono utilizzati, oggi come nel 1824, solo ingredienti completamente naturali in una miscela alcolica al 44%. Il Bitter si ottiene tramite l’infusione della corteccia di una pianta, la Cusparia Febbrifuga, alla quale vengono aggiunti chiodi di garofano, radice di genziana, cardamomo, essenza di arance amare e china. Pochissime gocce sono indispensabili per aromatizzare le più famose bevande alcoliche e analcoliche. Cosa sarebbero un Manhattan o un Ritz Old Fashioned senza Angostura? O ancora un Rob Roy o un Capri Cocktail?

Angostura è disponibile sul mercato anche nella versione Orange Bitter, prodotta utilizzando esclusivamente la buccia delle arance che crescono nelle lussureggianti piantagioni dell’isola di Trinidad. E per conoscere tutto, ma proprio tutto sul mondo di Angostura da oggi c’e’ un’utilissima App per smartphone e tablet: idee, consigli, suggerimenti per aspiranti barman ma non solo!

Il Bitter Angostura è distribuito da D&C.

Cocktail BLACK SHADOW, ricetta di Celestino Salmi

Ingredienti

6.0 cl Angostura Caribbean Rum 1919
1.5 cl Angostura Orange Bitters
Mezzo lime spremuto
Guarnizioni
Scorza d’Arancia
Fetta di Lime
Fetta di Zenzero
Foglie di Menta

Preparazione

Versare direttamente in tumbler alto con ghiaccio, mescolare e aggiungere top di Ginger Beer. Decorare.