

# Matteo Zed: vi presento Il grande libro dell'amaro italiano

matteo-zed-bbe26388

**Matteo Zed è uscito da poco in libreria con Il grande libro dell'amaro italiano (casa editrice Giunti).**

**Un testo ricchissimo che analizza questo ricercato spirito, espressione di tradizione e italianità, tra storia, produzione, curiosità, ricette di drink e di piatti**

## L'INTERVISTA A MATTEO ZED

**Matteo quando ti sei appassionato al mondo degli amari?**

Da giovanissimo, quando decisi di stare dietro a un bancone per aiutare un amico. Lo feci per passione, con una paga misera (30 mila lire al giorno!).

**E quando hai deciso di farti “ambasciatore” dell'amaro in Italia?**

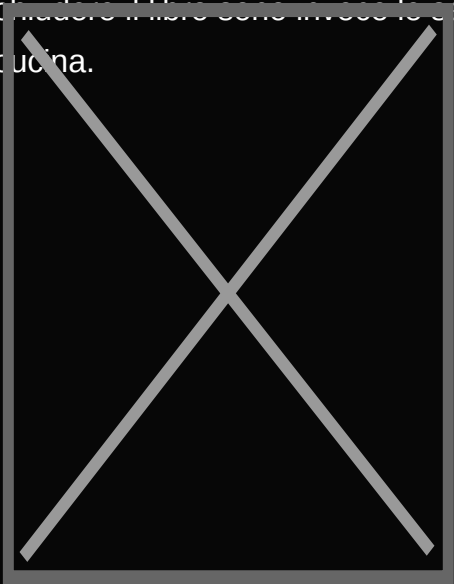
Quando, lavorando negli Stati Uniti, ho scoperto che il popolo statunitense si avvicinava agli amari con passione e curiosità.

## Com'è visto l'amaro in America?

È percepito come giacimento di gusto. E piace moltissimo. Tanto che oggi, in America, parlare di amaro è come parlare in Italia di gin.

## Veniamo al tuo libro [Il grande libro dell'amaro italiano...](#)

Ad aprire il volume sono la prefazione a cura di [Marco Cremonesi](#) e la mia introduzione. Poi seguono vari capitoli: What's an Amaro, Le origini dell'Amaro, Le botaniche, Degustare l'Amaro, Le etichette. A chiudere il libro sono invece le sezioni Dieci cose che non sai sull'amaro, Mixology e L'amaro in cucina.

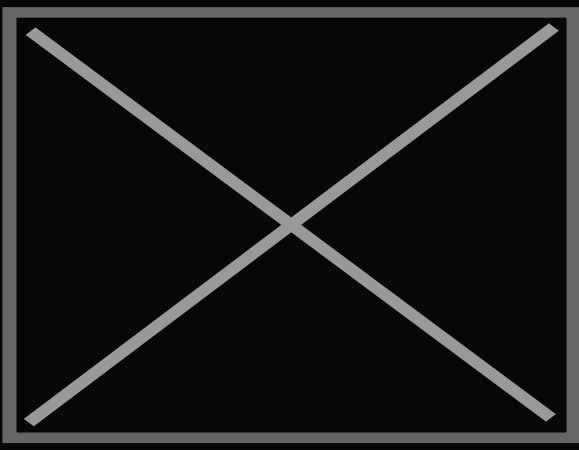


## E come si fanno gli amari?

Sono realizzati macerando erbe, radici, cortecce, bacche, frutti, fiori e foglie in uno spirito neutro o vino che poi viene spesso dolcificato, per lo più con sciroppo di zucchero. A quel punto la miscela viene fatta riposare per un certo periodo con frequenti passaggi in legno per raggiungere maggiore complessità.

## Quando nacquero le infusioni di erbe?

L'autore greco **Zosimo di Panopoli** descrisse le attrezzature per la distillazione tra la fine del secolo III e l'inizio del IV secolo d.C. Ma furono gli alchimisti arabi i veri detentori del sapere necessario alla produzione delle prime infusioni alcoliche a base di erbe a scopo curativo. E fino al 1400-1500 gli amari ebbero questo scopo. Per esempio per la cura dei vermi intestinali si consigliava un decotto di rosmarino e salvia.



**Nella sezione Mixology proponi dieci ricette...**

Alcune sono firmate da me, come Il Formidabile (con 50 ml di Amaro Formidabile, 22,5 ml di Amaro Aurora Carciofo Setino, 30 ml di succo di limone e top di acqua tonica) o il Fra' Bastiano (con 22,5 ml di Amaro Montenegro, 45 ml di Bourbon Whiskey, 22,5 ml di succo di limone, 7, ml di estratto di zenzero, 22,5 ml di sciroppo di miele -80:20- e top di Angostura). Altre sono state inventate da colleghi e non manca un classico: l'Alaska nella versione di Andrea Cardinale con il Centerba Toro Forte al posto di Chartreuse gialla.

#### **Parlaci del focus sull'amaro in cucina...**

Propongo una selezione di piatti originali di grandi chef come Gianfranco Vissani, Lele Usai e Arcangelo Dandini, creativi della pizza come Pierdaniele Seu, pasticceri talentuosi come Daniele Desanti, gastrogelatai come Simone Bonini.