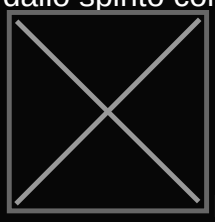
Pratum, l’amaro dei prati stabili

006a-pratum-bottiglia-5ee15996

Un’area protetta del Friuli, quella dei prati stabili, dà origine a un amaro dal gusto sorprendente perché creato da quanto la natura mette a disposizione. Ed è sorprendente che a cimentarsi con un amaro sia uno specialista della distillazione come Bonaventura Maschio che ha appena festeggiato i 25 anni del suo prodotto di punta, quel Prime Uve che ha ampliato la base dei consumatori d’acquavite.

Pratum nasce, al contrario degli altri storici amari italiani, non da una ricetta che affonda le radici nella storia dell’erboristeria e della farmacia, ma studiando e componendo un mix di sapori delle erbe officinali e dei fiori dei prati stabili, prati cioè che non hanno subito alcun intervento di aratura o dissodamento. Achillea, Timo Serpillo, Centaurea Minore, Mentuccia Selvatica, Piantaggine, Caglio Zolfino e Cardo: sette erbe selezionate, ricavate dallo sfalcio stagionale del prato, unite in una formula dallo spirito complesso che ogni anno si rinnova mai uguale.

Per gustare Pratum nella sua pienezza Bonaventura Maschio ha studiato il bicchiere

Binomio in due sezioni con base concava che può contenere ghiaccio tritato o piccoli abbinamenti per esaltare il piacere della degustazione.