Ferrochina Baliva, il tonico dalle virtù corroboranti

fb-4b80ecc0

Sull’onda della celeberrima Ferrochina Bisleri, l’Antico Ferrochina Baliva, delicatamente alcolico e saggiamente dosato nelle sue proprietà, è il primo liquore ad avere un metallo (il citrato di ferro), studiato in modo da esaltare le note virtù della corteccia di china, naturale ritrovato anti-malarico di un tempo.

Ferrochina Baliva si ottiene da un infuso di cortecce e radici quali china, genziana, arancio amaro e altre piante meno note come il condurango o il quassio; in aggiunta a queste, il citrato di ferro ammonio consente un maggiore assorbimento del ferro dall’organismo.

Nella versione dell’”Irradiato”, veniva immersa nell’infuso una spirale d’oro; il tutto veniva quindi collegato all’elettricità in modo da avere ioni di oro nella bevanda che potessero accrescere i benefici della Ferrochina. Il prodotto era poi venduto come elisir medicamentoso (vedi etichetta in foto) nelle farmacie. Liquore amaro di fama mondiale preparato secondo un’antica ricetta del Comm. Dott. Ernesto Baliva, già medico negli ospedali di Roma: prodotto premiato con 8 medaglie d’oro, 4 Grandi Premi e Targa di Gran Premio all’Esposizione di Igiene Sociale a Roma nel 1912.

PalliniNota di colore: nonostante il suo importante tenore d’alcol – intorno ai 21 gradi – Ferrochina Baliva (che ha come simbolo un gladiatore che combatte contro un leone, figura ispirata a un bassorilievo ospite nei Musei Capitolini) era in uso per favorire la crescita dei bambini, cui le madri lo somministravano dopo averlo mescolato a un uovo sbattuto.

Sin dal 1894 il Ferrochina Baliva è stato largamente apprezzato e gradito da generazioni di consumatori di tutte le età. Uso consigliato e prevalente: twist in cocktail storici come il Negroni o il Mi-To. Ingredienti: alcol idrato purissimo, infusi naturali, zucchero. Colorante caramello.

RICETTA NEGRONI CON FERROCHINA BALIVA

Raffreddare un Oldfashioned con ghiaccio, una volta freddo scolare l'acqua con uno strainer; altrimenti preparare il drink direttamente nel bicchiere "On the rocks", versando 3 cl di London dry gin, 3 cl. Di vermouth rosso, 3 cl di bitter Pallini e 1 cl di Ferrochina Baliva.Quindi mescolare delicatamente con un bar spoon. Completare con una mezza fetta (o scorza strizzata) di arancia. Servire senza cannuccia.

RICETTA Mi-To CON FERROCHINA BALIVA

Riempire di ghiaccio un ampio tumbler basso. Versare quindi 4 cl. di vermouth rosso, 4 cl. di Bitter Pallini e 1 cl. diFerrochina Baliva. Mescolare delicatamente e guarnire con una scorza d'arancia.

www.pallini.com