

Der Feinschmecker

Novembre 2014

Per combattere i piedi freddi nei monasteri non riscaldati, un tempo, i monaci si aiutavano con un buon pasto seguito da un liquorino. Quest'ultimo aiuta ancora oggi a “digerire” un piatto a base di anatra o oca!

L'amaro ti rende allegro!

Qualche volta verde, qualche volta dorato, sempre aromatico.

Amaro Nonino

www.grappanonino.it, in vendita presso:

www.gustini.de, € 30 (0,7 l, 35% vol)

Non solo Dolce Vita: gli italiani s'intendono anche di amaro; come base usano di solito la grappa. La famiglia Nonino ne aggiunge erbe di montagna della Carnia, della provincia di Udine e fa invecchiare il liquore per diverse anni in botti di legno. Il delicatissimo Amaro ha uno straordinario sentore di radici come la barbabietola e un sapore leggermente dolce con una nota aspra. Stupendo dopo un un'oca o anatra arrosto.