

I Barman utilizzano sempre più l'*amaro* come ingrediente chiave per i loro cocktail.

Questo gruppo di distillati e liquori può essere agli agrumi, di bosco, alle erbe, o semplicemente medicinale (*amaro* è il termine italiano per 'bitter'). Generalmente portate in tavola per servire un *digestivo* a fine pasto, le bottiglie dalle etichette variopinte (motivo sufficiente per guardarle) sono passate dal retro degli scaffali al centro della scena. L'*amaro* viene mixato con qualsiasi tipo immaginabile di liquori per creare una categoria di cocktail completamente nuova – e non potremmo esserne più felici. Se vi siete appena avvicinati all'argomento, Amaro Nonino Quintessentia, (a destra nella foto), con le sue note di arancia amara e noce di cola, è un fine pasto ideale. Ecco quattro dei nostri posti preferiti dove trovare cocktail a base di *amaro*.

BRAD THOMPSON PEARSON