

AMARO

IL FOCOSO MONDO DEI LIQUORI AMARO-DOLCI, ERBACEI
DI **BRAD THOMAS PARSONS**, CON COCKTAIL, RICETTE E FORMULE
FOTO DI **ED ANDERSON**

LA TRADIZIONE EUROPEA di produrre liquori amaro-dolci – in Italiano chiamati Amari – è in voga da secoli. Ma è solo recentemente che questi digestivi alle erbe sono passati dal polveroso retro del bar al centro della scena, negli Stati Uniti, e sono diventati un ingrediente chiave nei menù cocktail dei migliori bar e ristoranti. Fortunatamente per noi, oggi c'è una vertiginosa gamma di amari disponibili – dai noti preferiti quali Averna e Fernet Branca, alla crescente categoria degli amari regionali prodotti in America.

Amaro è il primo libro a chiarire questo mondo, in costante espansione, degli amaro-dolci, e un testo che ogni amante dei cocktail fatti in casa e ogni ditta professionale devono avere. Iniziando con uno sfrenato giro per bar, caffè e distillerie in Italia, la casa spirituale dell'amaro, Brad Thomas Parsons – autore di *Bitters* vincitore del premio James Beard e IACP – vi aprirà gli occhi sulla ricca storia e la vibrante cultura dell'amaro oggi. Con più di 100 ricette di cocktail a base di amaro, amaro DIY, e anche dessert corretti con amaro, vivrete (e berrete) la dolce vita.

AMARO NONINO QUINTESSENTIA

Percoto, Friuli, Italia

ALCOL PER VOLUME – 35%

INGREDIENTI CONOSCIUTI – Scorza di arancia amara, corteccia di china (cinchona), galangal, genziana, liquirizia, quassia, radice di rabarbaro, zafferano, tamarindo.

NOTE

Colore ambrato. Sottile amaro di erbe e leggermente speziato con note primarie di scorza d'arancia e la dolcezza del caramello.

Cent'anni della Famiglia Nonino

Dal design dell'etichetta e della bottiglia al contenuto, Amaro Nonino Quintessentia è una delle più eleganti espressioni dell'amaro che ci sia. Conosciuta in tutto il mondo per la sua premiata Grappa del Friuli, la Nonino è una vera azienda di famiglia; Benito (nella foto a destra) e Giannola gestiscono attivamente le operazioni assieme alle loro figlie, Antonella, Cristina ed Elisabetta. La storia del loro Amaro inizia nel 1933, quando il padre di Benito, Antonio Nonino, fece un amaro a base di grappa che chiamò Amaro Carnia, dal nome delle vicine montagne. Nel 1984 Benito e Giannola svilupparono la loro esclusiva (brevettata) ÙE, Acquavite d'Uva, una distillazione unica dell'intero grappolo – buccia, polpa e succo – che unisce gli elementi di produzione di un distillato di vino con l'arte della grappa. Nel 1987, riformularono la ricetta dell'amaro di famiglia utilizzando una base composta da ÙE e grappa, quindi l'amaro fu invecchiato per cinque anni in barriques di Nevers e Limousin, e anche in botti ex-Sherry, portandolo al debutto nel 1992. (Vedere "Incontro con i Nonino" pag 44)

AMARO RAMAZZOTTI

Canelli, Piemonte, Italia

ALCOL PER VOLUME – 30%

INGREDIENTI CONOSCIUTI – Arancia amara, cardamomo, chiodo di garofano, valanga, mirra, anice stellato, arancia dolce.

NOTE

Colore cola. Note di *root beer* (birra di radici), scorza di arancia, cannella, e un amaro erbaceo, aromatico.

Uno dei più vecchi amari commerciali sul mercato, l'Amaro Ramazzotti fu creato a Milano nel 1815 da Ausano Ramazzotti e ha celebrato il suo bicentenario nel 2015. L'esclusivo blend di 33 diversi frutti, erbe, e rosa botaniche per salire alla ribalta tre decenni dopo attraverso il Caffè Ramazzotti, che Ausano aprì nel 1848 vicino all'opera La Scala e che era famoso per vendere Ramazzotti al posto del caffè ("abbiamo segretamente sostituito il normale caffè con il Ramazzotti ..."). L'azienda di produzione di Milano fu distrutta durante la Seconda Guerra Mondiale ma fu ricostruita nel 1959. La ditta, in seguito, fu acquistata da Pernod Richard nel 1985 e ora produce a Canelli in Piemonte. Con la sua etichetta, Ramazzotti fa anche un aperitivo, un aperitivo rosa, una menta, e una sambuca. Ho visto la sambuca grezza ma al momento di scrivere gli altri formati di bottiglia non sono ancora disponibili negli Stati Uniti.

FRIÛL LIBAR

INGREDIENTI

1 oncia e mezza di Amaro Nonino Quintessentia
½ oncia di gin forza navy, preferibilmente Genius Navy
½ oncia di succo di limone appena spremuto
½ oncia di sciroppo di Demerara (vedere pag. 118)
2 spruzzate di Bitter Paychaud
Guarnizione: scorzetta di limone

Il mio amico Bill Mann era il direttore generale della Prime Meats a Brooklyn ma adesso è ad Austin, Texas, dove ha trascorso alcuni anni con lo stesso incarico presso Qui il ristorante eponimo di Paul Qui. Quando mi sono fermato a cena e a parlare con lui al Qui, mi ha raccomandato di iniziare con il Friûl Libar, un cocktail creato da Justin Elliot, l'allora bar manager, che comprendeva un gin locate Texano e Amaro Nonino. Quando gli chiesi informazioni sul nome del drink, Elliot mi disse "Friûl Libar" o "Friuli libero" è lo slogan del movimento autonomista del popolo friulano nel nord-est dell'Italia, dove Nonino viene prodotto. Posto che questo cocktail non ha nulla a che vedere con il Cuba Libre, vale la pena di notare che c'è qualche precedente nel dare i nomi ai cocktail seguendo le chiamate alle armi fatte dai rivoluzionari. Ma ultimamente, nota, "ho al massimo, una conoscenza superficiale della politica friulana. A volte non posso fare a meno di guardare la gente che lotta su come si pronunciano parole divertenti". Tuttavia come dici, il risultato è un qualcosa di aspro adatto all'inverno che è "leggero, bevibile e, cosa più importante, desiderabile".

Combinare tutti gli ingredienti, eccetto la guarnizione, in uno shaker da cocktail riempito di ghiaccio. Agitare finché si è rinfrescato e filtrare in una coppa o un bicchiere da cocktail raffreddati. Spremere la buccia di limone sulla superficie del drink, poi, come dice Elliot, "guarnite in modo sexy" facendo un'incisione nella buccia e affiggendola al bicchiere. "Odio le cose che fluttuano nei miei drink", spiega.

"Molto prima che esistessero i cocktail elaborati dagli chef, c'erano digestivi prodotti dai monaci, noti anche come amari. Ci facevano sentire meglio, incoraggiavano la conversazione post-prandiale, e ci predisponavano a un domani migliore. Grazie a Brad Thomas Parsons, ora abbiamo un libro che ci insegna proprio quanto sia dolce bere qualcosa di amaro".

INCONTRO CON I NONINO

Nel 2012, ho scritto un articolo sull'amaro in *Bon Appétit* che comprendeva una foto a piena pagina di una bottiglia di Amaro Nonino Quintessentia. Dopo che la storia fu pubblicata, ricevetti una lettera scritta a mano, molto cortese, da Elisabetta Nonino che, con le sue sorelle e i suoi genitori, gestisce l'Azienda di Famiglia Nonino in Friuli, Italia. Da quel primo contatto, ho avuto il piacere di incontrare Elisabetta (foto sopra a sinistra) di persona ogni volta che viene a New York nei suoi viaggi di lavoro in tutti gli Stati Uniti. Ci siamo incontrati due volte al Maialino per una [104 via Aquileia, 33050 Percoto, Udine \(Italy\)](https://www.nonino.it) Tel. +39.0432.676331 Fax. +39.0432.676797
info@nonino.it www.grappanonino.it

Cent'anni della Famiglia Nonino

degustazione personale della Grappa e dell'Amaro della sua famiglia, e lì ho capito che il suo modo preferito di bere il loro omonimo Amaro è in un bicchiere piccolo con due cubetti di ghiaccio e una fetta di arancia. Anch'io ho immediatamente adottato questo metodo e non manco mai di riferirmi a esso come "lo stile di Elisabetta" quando ordino. Quando finalmente ho avuto la possibilità di fare visita ai Nonino in Italia, ho scoperto, in un vero stile O. Henry, che Elisabetta e sua madre Giannola sarebbero state a New York mentre io ero in Friuli. Naturalmente, le sue sorelle Antonella e Cristina si sono dimostrate eccellenti padrone di casa e, in sua assenza, abbiamo bevuto un giro del loro Amaro allo stile di Elisabetta prima di pranzo e abbiamo fatto un brindisi in suo onore.