

Questo sito contribuisce alla audience di **PANORAMA**

# ICON



PANORAMA.IT

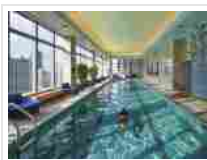
UOMINI DONNE BEAUTY MOTORI FOOD VIAGGI EVENTI I NOSTRI SPECIALI BLOG VIDEO DESIGN



## Fitness essentials

*I nuovi pezzi per lo sport outdoor*

CONTINUA →



## Jet-Lag

*Come combatterlo con 4 trattamenti spa*

CONTINUA →



## Mario Cresci

*Dialogo tra l'arte, la grafica e la fotografia*

CONTINUA →



Un bicchiere di Cynar, amaro ottenuto dall'infusione di 13 erbe e piante, tra cui la cinarina, estratta dal carciofo - Credits: Antonio Gravante / Alamy

Food

## NEL 2017 IL TREND È ALL'INSEGNA DEGLI AMARI

*Molti esperti scommettono sull'esplosione degli amari in gran parte del mondo e questo potrebbe avere ripercussioni positive in Italia*

di Aldo Fresia   

**G**li osservatori più attenti allo sviluppo di nuove tendenze scommettono che **il 2017 vedrà un'impennata degli amari**, bevuti da soli oppure come ingredienti di cocktail. Questa tendenza riguarderà soprattutto Australia, Europa e Stati Uniti, lasciando fuori

# ICON

È ANCHE SU FACEBOOK  
SEGUICI



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 003368

l'Italia per una ragione molto semplice: si tratta di una bevanda tipicamente nostrana, un po' come la grappa, e di conseguenza non abbiamo bisogno di scoprirla. L'esplosione all'estero potrebbe però avere ripercussioni positive anche da noi.

Per certi versi, infatti, grappa e amaro condividono una simile "maledizione", in Italia. Sono largamente diffusi, ognuno di noi ne ha assaggiati diversi tipi, ma non sono considerati prodotti d'eccellenza, quanto meno dal grande pubblico e nonostante ci siano esempi premiati nel mondo: fra gli altri, **il Cynar 70 Proof ha vinto la medaglia d'oro** nell'edizione 2016 della prestigiosa San Francisco World Spirit Competition. Insomma, potrebbe accadere con gli amari la medesima cosa che sta già succedendo con le grappe: a furia di ricevere lodi e premi all'estero, i prodotti di qualità potrebbero trovare vie più facili per raggiungere i consumatori italiani.

Dal canto loro, all'estero si registrano interessanti contributi al buon nome degli amari. Intanto, un ascoltato esperto come Brad Thomas Parsons ha dato alle stampe **un manuale interamente dedicato a questa bevanda** (titolo: *Amaro*). Commentando il successo editoriale proprio di questo libro, il critico culturale e bartender Chad Parkhill, con base a Melbourne, ha rotto gli indugi scommettendo sul nuovo trend.

Fra gli altri segnali di un certo peso, bisogna infine ricordare quello lanciato dal bartender Sam Ross, un veterano della scena newyorkese e fra i protagonisti della cosiddetta cocktail renaissance. **Utilizzando non uno, bensì due amari, ha inventato una ricetta che sta ingolosendo parecchie persone.** Si chiama Paper Plane e si prepara shakerando parti uguali di Amaro **Nonino**, Aperol, bourbon whiskey e succo di limone.

Scopri anche i cocktail di Daniyel Jones con l'amaro

© Riproduzione riservata

SHARE



Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

