

Centoventi anni della Famiglia Nonino

The Mercury News

Amaro amore: La passione della Bay Area per i liquori bittersweet

Amaro amore: la passione della The Bay Area per i liquori bittersweet. Il Bar Manager Massimo Stronati mixa cocktail a base di Amaro al Vina Enoteca di Palo Alto, California.

Fonte: News Group della Bay Area

In piedi vicino a uno splendente banco in marmo bianco al nuovo ristorante Vina Enoteca di Palo Alto, Massimo Stronati compila un menù di cocktail vintage con il suo arsenale di amari, una dozzina di bottiglie dalle etichette fantasiose di liquori italiani bittersweet che stanno facendo tendenza nei bar di tutta la Bay Area.

Non è un segreto che i buongustai Californiani hanno un debole per tutto quello che è amaro, dal caffè alla birra di luppolo. Ecco quindi il fascino dell'amaro. Questi liquori coprono l'intera gamma dei sapori dal dolce con un tocco di amaro, all'erbaceo o medicinale, o all'amaro aggressivo. Dallo Shakerwell di Oakland al Quince di San Francisco, gli amari stanno spiccando nei menù dei bar in cocktail o serviti lisci come aperitivi o digestivi.

L'amaro è nato in Italia secoli fa, dove monaci e farmacisti preparavano i tonici distillando radici amare, fiori, erbe e altri elementi botanici in distillati naturali o di vino. Per bilanciare l'amaro risultante aggiungevano dei dolcificanti.

Quando questi elisir apparvero qui per la prima volta, l'amaro era un po' come un sorso clandestino. I mixologist più aggiornati tenevano le bottiglie sotto il banco e servivano dei bicchierini ai più affezionati dopo l'orario di chiusura. Oggi, l'amaro è davanti e in centro sul banco — al San Jose's Paper Plane, alla Los Gatos' Lexington House e in altri locali alla moda della Bay Area, dove spesso viene servito in drink mixati.

Centoveventi anni della Famiglia Nonino

Alla Lexington House, il cofondatore Stephen Shelton usa le note del bittersweet dell'amaro per bilanciare i suoi cocktail, invece di aggiungere sciroppi dolci, infusi o coloranti. Lo definisce "usare quello che c'è dietro al vostro bancone per sollevare gli spiriti". E preferisce usare l'amaro invece dei bitter normalmente utilizzati nei cocktail classici. L'On the Flip Side della Lexington House, per esempio, prende un flip tradizionale — fatto con liquori, sciroppo naturale e un uovo intero — e aggiunge Cynar 70, un amaro aggressivo a base di carciofo.

Il barman del Shakewell, Nick Stratton risponde un semplice "come ti amo" quando gli viene chiesto un parere sull'appel dell'amaro: "Fatemi contare i modi. E' molto versatile nei cocktail, perché sostituisce il vermouth dolce o gli sciroppo naturali". La sua provvista di amari comprende il Montenegro, che è perfettamente a metà strada fra il dolce e l'amaro; il famoso Fernet Branca; il Santa Maria al Monte, che va bene anche per gli amanti del fernet; Cynar; Amaro Sfumato Rabarbaro a base di rabarbaro; e il relativamente dolce Amaro Nonino.

I clienti sono ansiosi di imparare di più su tutti questi amari, dice Stornati della Vina Enoteca, e il maestro mixologist di origine italiana è felice di fare la cortesia. "La carta degli amari", dice, "è un modo per proporre "il bar" ai commensali e rendere l'amaro più avvicinabile".

Troverete una carta degli amari anche nella sala da pranzo del Quince, che propone due dozzine di amari. E' irresistibile, dice il General Manager Matt Cirne, "La carta spesso diventa oggetto di conversazione".

E quando il Bar 821 di San Francisco ha riaperto nel 2015, l'ha fatto con un secondo bar, amaro-centrico con un gran numero di amari e 15 tipi di fernet da solo.

Oggi molti produttori di liquori della Bay Area stanno seguendo anche l'onda dell'amaro, distillando il liquore bittersweet con un tocco di California. E non stiamo solo parlando del bittersweet, boschivo Bruto Americano creato da Lance Winters, il premiato mastro distillatore dell'Alameda's St. George Spirits.

Prendete Patrick Bickford e Susan LaRossa, due ossessionati dagli amari, sedicenti "sommelier recuperatori", che hanno accumulato una collezione di 47 bottiglie di amari Italiani prima di trasferirsi da New York all'area vinicola di Sonoma. Non fanno vino, però Producono amaro. Il loro Amaro di Bilaro — un'etichetta che unisce i loro cognomi — utilizza una base di liquore d'uva e 13 erbe, inclusi il rosmarino e la menta che vengono dall'orto della coppia, e anche genziana, radice di rabarbaro e mirra.

Centoventi anni della Famiglia Nonino

L'incanto con spezie di Joe Cannella, produttore di amaro di San Francisco, è quasi sorprendente. La sua famiglia Siciliana era nel commercio delle spezie, e Cannella in realtà significa cannella in Italiano. Una visita in Sicilia ha ispirato il suo Amaro Canella secco, che mescola quattro varietà di cannella con coriandolo, trifoglio e bucce di arancia e limone.

“L'Amaro è la quintessenza del liquore italiano, per quanto mi riguarda”, dice Cannella. “C'è questa opportunità di creare strati e strati e strati di sapore. Mi sento come uno chef ubriaco”.

L'amaro dei nativi della Bay Area, Ben Flajnik — del franchise “The Bachelor” — e Max Rudstein è il risultato di un incontro casuale a un festival musicale del 2013. Flajnik si considerava un ambasciatore non ufficiale del Fernet Branca. E Rudstein era alla ricerca di un fernet fin da quando aveva assaggiato il suo primo liquore all'età di 18 anni. Aveva trascorso anni a rintracciare le origini di erbe amare, e a fare esperimenti con ricette di distillazione.

I due collaborarono a un fernet decisamente più avvicinabile, meno polarizzante e, beh, più nello stile di San Francisco, usando ingredienti che avevano origine entro 100 miglia dalla città. L'unica eccezione era la cannella. Ora potete aggiungere il loro Fernet Francisco alla vostra carta degli amari.