



Traduzione dell'articolo "Sweet Bitter Love" su Time Style & Design Primavera 2012

## Dolce amore amaro

*Il nostro corrispondente per le bevande si innamora dell'amaro, che trasforma erbe e radici in pozioni magiche.*

**Di Howard Chua-Eoan**

In un vecchio isolato nel centro di Manhattan, scoprirete un piccolo bar con le pareti ricoperte di feltro rosso lavorato in rilievo. Sembra l'interno di un rubino vellutato – che avrebbe potuto essere un nome carino per questo locale stretto e piccolo o per una bevanda che qui si sarebbe potuta servire (per esempio, un Shirley Temple). Ma parole ancora più poetiche e ammonitrici sono appese alla porta: Amor y Amargo, che è spagnolo e significa "amore e amari". Aggiuntosi di recente al feudo dei cocktail di Ravi DeRossi nell'East Village, Amor y Amargo è l'unica sala di degustazione della città dedicata esclusivamente agli amari – parte di un'ondata globale di bar che fanno voto di monogamia nei confronti di un singolo liquore, dal mescal allo shochu, al whisky single-malt.

Da Amor y Amargo le mensole sono piene di Jägermeister tedesco, Becherovka cecoslovacco, un fernet argentino e persino un intruso americano, chiamato Root, che presenta le maliziose caratteristiche della root beer (birra di radici) da 40 gradi. Sono gli amari italiani che dominano la sala, ognuno con la sua proporzione segreta di radici ed erbe arcane, come le ricette ben custodite di una pozione magica.

Ebbene, forse non la pozione magica di tutti. "Amaro?" un amico sbuffava quando gli parlavo del mio ultimo amore. "Intendi quella cosa che sa di liquirizia?"

E' così ingiusto nei confronti dell'amaro e dei suoi cugini di tutto il mondo. Le ricette degli amari sono miscele protette di radici, scorze, erbe e verdure fatte macerare in alcol e poi invecchiate. I prodotti finiti possono avere da solo il 20% di alcol a oltre il 40%. Sempre più ristoranti italiani propongono un assortimento di amari. Dell'Anima a New York City offre una gamma di tre amari. Ma l'amaro capolavoro della mia città si trova da Amor y Amargo. Il suo Sazerac da otto amari, ingentilito con bitter, può far brillare qualsiasi occhio.

Come digestivi, amari e bitter sono apprezzati per le loro qualità terapeutiche. Ne sono quasi convinto. Durante una cena in onore di Robert Burns a base di salsicce gourmet e un buffet di whisky single-malt, un commensale ha tirato fuori delle bottigliette di un amaro tedesco (44% vol.). Mi ha consigliato di berlo tutto d'un fiato alla fine della serata per evitare i postumi di una sbornia. Ha funzionato - per quanto mi ricordo.



**Nonino**

Fatto con la grappa e invecchiato cinque anni in rovere, il Nonino suggerisce asprezza. No. Sa in modo incantevole di agrumi, è dorato, quasi come un analcolico.