

Centoventi anni della Famiglia Nonino



Meehan's Bartender Manual

L'APPROVVIGIONAMENTO

“Se si guarda agli ultimi tre o quattrocento anni, gli amari del Nord, come Jägermeister, Underberg e Zwack sono piuttosto amari. Gli amari del Sud sono molto più dolci. Perché? Perché i liquori erano legati agli ingredienti che si potevano trovare in quell'area. Il Nordest d'Italia era fortunato, perché abbiamo Venezia, uno dei principali porti europei, e via di accesso per le spezie e la cioccolata proveniente dall'Est. ... Molti degli ingredienti che abbiamo nei nostri amari erano legati agli ingredienti di cui potevamo disporre”.

ELISABETTA NONINO

Mastro Distillatore