

MATTEO RENZI

Cosa vuole fare da grande
il rottamatore del Pd.

SUPERDONNE

Ma davvero Hillary Clinton
conquererà la Casa Bianca?

TEMPO DI NEVE

Con la crisi e il caro-prezzi
lo sci ritorna sport d'élite.

PANORAMA



Francia 5,20 Euro; Germania 5,80 Euro; U.K. 3,90 GBP; Grecia 5,20 Euro; Spagna 5,20 Euro; Port.(com) 5,20 Euro; Svizzera 6,60 CHF; Svizzera C.T. 6,30 CHF; Austria 5,20 Euro;
Belgio 5,20 Euro; Lus. 5,20 Euro; Ungheria HUF 1.400,0; Malta 4,85 Euro; U.S.A. (via aerea New York) 8,00 USD - P.I. SpA - Sped. in A.P. - D.L. 355/03 art.1, comma 1, DCB Verona

www.panorama.it



INFERNO SLOT

DA NORD A SUD
LE INCREDBILI
STORIE DI CHI
È FINITO
SUL LASTRICO

Dietro una piaga sociale,
che già conta 700 mila malati,
ci sono 4 miliardi che lo Stato
vuole incassare ogni anno.
Continuando a sfornare licenze
per le macchine mangiasoldi
che hanno invaso le città.

AMARCORD

OLTRE 20 MILIONI DI LITRI: PIÙ DI GRAPPA, RUM E WHISKY INSIEME.



Negli Stati Uniti sono la base dei cocktail più innovativi, i mixologist li usano per bicchieri a sorpresa e gli chef scoprono accostamenti di gusto inattesi. Sono gli amari della **liquoreria italiana**, un'eccezione nazionale, oggi alla ribalta. Che piace dentro e fuori i confini, nelle versioni più classiche, a fine pasto, ma anche in creative, in mix «sour», ghiacciato o abbinato a una selezione di cioccolato.

di Fiammetta Fadda

Né un cognac né un armagnac né un rum agricole. Michael Ellis, nuovo direttore mondiale della Michelin, spiazza tutti con la richiesta di un amaro al termine della cena celebrativa, in occasione della sua prima visita in Italia per la presentazione della *Guida 2013*. Un rito, dice, al quale non rinuncia da quando ha vissuto qui negli anni Settanta.

Non è il solo a pensarla così. Secondo la Federvini, nel 2011 il mercato italiano dei liquori è stato di 172 milioni di litri, di cui oltre 20 di amari: più della grappa e più di rum e whisky messi insieme. E nella generale flessione del mercato nel 2011 e nei primi mesi del 2012, il calo degli amari si mantiene in linea con quello degli altri alcolici. Largo consumo, dedicando a questo liquore molto particolare un'inchiesta fra marchi famosi, come Averna, Varnelli, Lucano, Caffo, Branca, li ha scoperti in evoluzione, duttili a cocktail innovativi, capaci perfino di brillare in cucina.

Ma non solo. La ricerca Istat dal titolo *La vita quotidiana* registra un fatto sorprendente: tra i bevitori di amari spicca la fascia tra i 25 e i 44 anni con livello culturale alto, quella dei «foodie», la nuova generazione di buongustai, che va alla ricerca di glorie artigianali poco conosciute ma ricche di storia, identità, tradizione. Quelle scelte da *Panorama*.

E cosa c'è di più colto di un'infusione a base di principi botanici, che annovera tra i suoi creatori Ippocrate, Galeno e poi, con la scoperta della distillazione, frati, medici e speziali, fino alle ricette dell'Ottocento, tuttora tenute segrete? Affascinati, i mixologist contemporanei combattono l'omologazione commerciale battendo le aste alla ricerca di bottiglie d'epoca e sperimentando formule personali con salvia, timo, angelica, genziana, assenzio, sambuco, ginepro, centaurea, per arrivare fino a 100 e più principi botanici.

Benefici, per carità. «Ma» sottolinea Nicola Iemmalo, la cui storica enoteca con oltre 30 etichette di amari è l'ineludibile riferimento milanese per gli amanti del genere, «la vera forza digestiva sta nel grado alcolico». Variano anche le calorie, un bicchierino di amaro molto dolce (ebbene sì, l'amaro vive questa contraddizione) e poco alcolico ne ha circa 50, se molto alcolico sfiora le 100. ■

40°



Kranebet

Kranebet risale all'originario nome tedesco del ginepro, un ingrediente classico dell'antica farmacopea e distintivo di questo amaro, di un insolito bianco cristallino perché privo di coloranti e perché nella distillazione le bacche e le erbe perdono il loro colore. Interessante nella cucina di selvaggina per correggerne il sapore dolciastro.

Rossi d'Asiago,
Ponte di Barbarano, Vicenza.

35°



Jannamico

L'esordio di questo amaro, elaborato con le erbe di montagna del Parco della Maiella dal cavalier Jannamico nel 1888, fu formidabile al punto da aggiudicarsi una serie di onorificenze internazionali. Tuttora a conduzione familiare, resta una delle poche aziende specializzate in liquori tipici della tradizione italiana, dal nocino al ratafià di ciliegie alla genziana.

Michele Jannamico e figli,
Lanciano, Chieti.

34°



Borsci San Marzano

Il celebrato elisir tarantino, che si è rifatto il look al compimento dei 180 anni tomando alla ricetta originale e adottando un'etichetta gradevolmente rétro, è il più falsificato tra gli amari. La ricetta, che si rifà alle spezierie conventuali, è stata aggiornata dal liquorista di famiglia. Il risultato è un amaricante molto morbido, adatto anche a preparare tiramisù e conserve di frutta sotto amaro.

Borsci Liquori, Taranto.

30°



Alpino Monteguglielmo

Il Monte Guglielmo, sulla prima alpe bresciana, è un luogo di grande suggestione e di pascoli ricchi di trifoglio, angelica, cicoria. Questo amaro che si inserisce nel numero fittissimo di specialità locali del genere, ha avuto fortuna. È aromatico, delicato, gradevole. Ottimo da gustare come affogato, in una coppa di gelato artigianale al cioccolato.

Distilleria Maddalena Peroni,
Gussago, Brescia.

34°



Tutone

L'azienda, familiare da cinque generazioni, è famosa soprattutto per la produzione dell'Anice unico, liquore profumatissimo di 60 gradi alcolici che i siciliani usano d'estate in gocce per profumare l'acqua. L'amaro, piacevole e rotondo, deriva da una miscela ottenuta dall'estrazione di sommità fiorite, cortece e scorze di agrumi.

Fratelli Tutone, Palermo.

20,9°



Viparo

Liquore d'erbe e tonico digestivo, «nella mia formula originale», specifica sull'etichetta il farmacista Metello Morganti. Che la mise a punto nel 1912, a Terni, con un blend di erbe e radici dei boschi circostanti, quando l'amaro era considerato medicamentoso. E suggerisce di berlo con acqua calda e una buccia di limone come corroborante invernale.

Viparo Morganti, Terni.

35°



Vecchio Amaro del Capo

Per la sua piacevolezza è in testa alla riscoperta degli amari. Color zafferano ambrato, con un vivace sapore di scorze di agrumi, anice e liquirizia, è la rielaborazione di un'antica ricetta della famiglia Caffo, distillatori da quattro generazioni in Calabria. La versione contemporanea lo predilige puro, appena uscito dal freezer.

Distilleria Fratelli Caffo,
Limbadì, Vibo Valentia.

40°



Benefort

Nell'infuso entra il bouquet di fiori, radici ed erbe tipico della tradizione valdostana, ma la nota dominante è quella del «benefort», in patois l'assenzio, ingrediente amarissimo che, unito all'alta gradazione alcolica, fa di questo amaro un potente digestivo vecchio stile, amato dagli appassionati del genere. L'azienda da poco ha lanciato Lys, più rotondo e femminile.

Distilleria Alpe, Hone, Aosta.

35°



Nonino Quintessentia

È un amaro di potente gradazione alcolica, grazie alla presenza dell'acquavite d'uva Ue, invenzione degli anni 80 dalla famosa distilleria friulana. Una frazione di Ue è invecchiata in dismesse barrique di sherry che conferiscono all'amaro di erbe di Carnia una particolare profondità gustativa. È disponibile in vari formati, dal mignon al 2 litri.

Nonino Distillatori, Percoto,
Pavia di Udine.

30°



Of

Il matrimonio fra la grappa e l'infusione di erbe aromatiche e balsamiche si sta dimostrando vincente nell'evoluzione dell'amaro in un liquore d'altissima qualità, adatto a stimolare la fantasia dei mixologist. Questa creazione, presentata al Vinitaly dalle distillerie Bonollo, ha come base la grappa di Amarone passato in barrique e conserva le note rotonde delle uve appassite.

Distillerie Bonollo, Mestrino, Padova.

Capasanta aromatica «Un antipasto perfetto: faccio insaporire per mezz'ora una noce di capasanta con una spruzzata di Fernet, la asciugo e la scotto sui due lati su una piastra rovente, la appoggio su un cuore di carciofo sbollentato e scottato, accanto depongo una rondella di fegato grasso avvolto in polvere di bottarga. La nota amara e quella salina si equilibrano, addolcite dalla cremosità del fegato grasso».

Ricetta di Luigi Taglienti, chef del Ristorante Trussardi alla Scala, Milano