



GLI ELISIR

Dalle proprietà curative dei secoli scorsi alle "piacevoli" miscele alcoliche dei nostri giorni. Ecco come riconoscere quelli di qualità

Com'è dolce quel liquore amaro

SAPO MATTEUCCI

Delfina, barista di un'operosa città del Nord, diceva di saperli riconoscere gli uomini veri. Erano quelli che fin dal primo mattino, ordinavano il caffè corretto al Fernet. Coi suoi 40° gradi e il suo muro d'amarrezza in bocca, al Fernet Branca si associa, a dire il vero, anche la fama d'essere l'ideale per degli alcolisti all'ultimo stadio. Ma quest'infusione di 37 radici con un anno d'invecchiamento in botti di rovere, è fra i liquori italiani più venduti nelle Americhe. Il Fernetito (Fernet Branca più Coca Cola) spopola nella movida di Buenos Aires. L'affermazione crescente dell'amaro (un prodotto tipicamente italiano con qualche aggiunta francese e tedesca) è testimoniata dalla grandissima quantità di etichette, che possiamo trovare nel nostro Paese e dalle esportazioni.

Ogni regione ha il suo amaro, con produzioni di nicchia altamente artigianali, dei monasteri o laiche, come la sorprendente China Clementi di Fivizzano o il piemontese Cardamaro; di buona diffusione, come il marchigiano Varnelli; oppure con bottiglie di nomi famosi: China Martini, Averna, Montenegro, Ramazzotti e molti altri. Aperitivo, vagamente digestivo, l'amaro che oggi si apprezza anche nei cocktail, vanta ascendenti antichissimi. Dai "vini alle erbe" di Ippocrate, ai decotti di radici e piante medievali, al "farmaco universale" di Raimondo Lullo, le infusioni e le macerazioni di erbe officinali (alla base degli amari odierni) sono state il fulcro della farmacopea occidentale. Monaci e alchimisti ne hanno formulato le ricette, che dall'amaro integrale delle pozioni farmacologiche, sono giunte a miscele alcoliche sempre più zuccherine e piacevoli. Ma forse meno curative.

Per un amaro di qualità è im-

portante che tutti gli ingredienti botanici (dal cardo gobbo a quello santo, dalla genziana alla china, dalla ruta all'angelica) siano stati macerati in una soluzione idroalcolica, talvolta anche in contenitori separati. Meglio leggere "infusi di piante, radici e cortece" che "aromi naturali" estratti per sintesi chimica. Dissolto, l'amaro è un liquore ottenuto mischiando un'acquavite di cereali alla macerazione vegetale, aggiungendo poi acqua e zucchero, che non deve superare il 10% di un litro. La gradazione oscilla dai 16,5° del Cynar ai 50° della intramontabile Chartreuse vert, vero capostipite del genere.

Produzioni di nicchia, sia di monasteri che laiche, altamente artigianali

Ci sono amari amarissimi: il Fernet Branca, il Benefort valdaostano (un vecchio stile a base di assenzio), il Petrus, l'ungherese Unicum. Oppure i cosiddetti "amarevoli", ingentiliti da zucchero e caramello, come il Montenegro, apprezzato da D'Annunzio, che però era astemio; il Lucano, inventato nel 1894 dal pasticciere Pasquale Vena a Pisticci (Matera) o il siciliano Averna, fortemente mediterraneo. Il calabrese Vecchio Amaro del Capo, sta raccogliendo sempre più adepti, ma nella stessa Calabria si produce lo straordinario Manfredi, senza eccessi zuccherosi, in perfetto equilibrio tra liquirizia, rabarbaro, genziana. L'Amaro Nonino poi è una vera e propria fuoriserie, da bere in un american bar, perché le sue erbe sono miscelate con la mirabile grappa UE, affinata in barrique. Fra tanti, l'Amaro Giuliani, ma si trova solo in farmacia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



le bottiglie



CALABRIA Ghiacciato
Cresce anno dopo anno il successo del calabrese Vecchio Amaro del Capo, prodotto dalla Caffo. Da bere rigorosamente ben ghiacciato



MARCHE Profumato
Nata nel 1868 come distilleria di liquore all'anice, la Varnelli è ora molto nota anche per il suo amaro (ve ne sono varie linee)



LOMBARDIA Storico
Creato a Milano nel 1845 come antidoto contro il colera, il Fernet è uno degli amari più diffusi nel mondo. La ricetta segreta conta 27 ingredienti



FRIULI Raffinato
Un fuoriclasse dal sapore intenso, l'Amaro Nonino viene usato anche per creare cocktail raffinati. È miscelato con la grappa della casa

FAI VOLARE VIA QUELLA FASTIDIOSA SENSAZIONE DI PESANTEZZA

Sentirsi gonfia, rallentata o svogliata: sono sensazioni che non devono necessariamente far parte della vita di ogni giorno. All-Bran, ricco di fibre naturali di crusca di frumento, ti aiuta a ritrovare la tua naturale regolarità e ti prepara ad affrontare bene la giornata. Comincia subito a rinnovarti: prova All-Bran a colazione e nelle pause come snack.

All-Bran
Rinnovati in ogni fibra

© 2013 Kellogg Company

drink

Beati fumo

- 4,5 cl di Amaro Nonino
- 1,5 cl di Laphroaig Single Malt Whisky 10 anni
- 1,5 cl di succo di limone fresco
- 1,5 di sciroppo di miele (2 parti miele, 1 parte acqua)
Preparazione: agitare nello shaker con ghiaccio e servire in una coppetta da Martini Cocktail

Babydarling

- 2 cl di Vermouth rosso
- 2 cl di Amaro 18 Isolabella
- 2 cl di Rhum invecchiato 5 anni
- 2 gocce di liquore Galliano
Miscelare nel mixing glass con ghiaccio e servire in una coppetta da Martini Cocktail con una buccia di arancia