

A tavola La riscoperta dell'amaro per arricchire il pasto

Ottaviano a pag. 20

Sempre più amato l'ammazzacaffè di fine pasto capace di aiutare la digestione con un intenso mix di erbe. Il travolgente successo dei liquori italiani spinge alla riscoperta di tanti straordinari prodotti di nicchia



LA BEVANDA

Desiderio inconscio di punirsi dopo un lauto pranzo o piuttosto necessità di ripristinare il sistema digestivo? Non c'è risposta univoca al perché del successo degli amazzacaffè. Fatto sta che in tutte le famiglie italiane un tradizionale amaro di erbe ha sempre fatto capolino. Non solo per la sua funzione digestiva dopo pasto, ma anche prima, perché stimola una maggiore salivazione e quindi l'appetito. Mix di tradizione, cultura, piaceri del palato, esigenze terapeutiche, gratificazione mentale, l'amaro è di moda, tanto che in centro a Roma ha da pochi mesi aperto il primo Amaro Bar italiano (Il marchese, in via di Ripetta 162). Il format è stato portato dagli Usa da Matteo Zed, guru

della mixologia. «La maggior parte degli Amaro bar nel mondo - afferma Zed - ha un quarantina di etichette. Noi oggi 529 e

organizziamo verticali di amari vintage, dal 1950 al 1970 potendo scegliere tra antiche bottiglie, alcune rarissime».

LA COMPOSIZIONE

«Tra un mese - annunciano i patron Lorenzo Renzi e Davide Solari - organizzeremo corsi di degustazione a diversi livelli». Luigi Veronelli, il padre della critica enologica, spiegava comunque che (secco o con ghiaccio) l'amaro «deve essere prima accarezzato con lo sguardo, poi con le labbra e infine con la lingua, senza fretta, in piccoli sorsi, come se fosse qualcosa di raro e prezioso. Dietro il nome generico di amaro si nasconde un universo di erbe aromatiche, spezie, bacche, cortecce dalle note morbide quanto spigolose e amare. Rispettando l'ordine alfabetico dell'*Atlante dei Liquori* di Agra Editore, tra le materie prime ci sono achillea, aloe, angelica, anice, assenzio, boldo, cannella, carciofo, cardamomo, cascara, centaurea, china calissaia, cumino, coriandolo, curcuma, genzia-

na, ginepro, rabarbaro, ruta, salvia, sambuco, timo. Il successo dei liquori made in Italy ha spinto alla riscoperta di prodotti di nicchia dimenticati. Come nel caso delle sorelle Sara e Francesca Piana che seguendo la ricetta di un antico manoscritto conventuale, producono il loro Spinamara, a base di fico d'India e arancia dell'Etna. Comunque nessuno vi darà mai la ricetta dettagliata con percentuali e tempi di invecchiamento. Il segreto è parte del fascino. Come nel caso della famiglia **Nonino**, tra i protagonisti con le grappe monovitigno della rinascita mondiale dell'acquavite italiana e ora degli amari. «Nel 1933 - racconta Antonella **Nonino** - nonno Antonio diede corpo alla sua passione elaborando attraverso infusi a base di grappa ed erbe di montagna l'Amaro Carnia».

IL RICONOSCIMENTO

Mettendo assieme l'esperienza nel fare grappa e amari, è nato infine **Nonino** Quintessentia,

l'amaro italiano più premiato al mondo. Addirittura Brad T. Parsons, l'autore della guida-vangelo Bitters, apre proprio con l'amaro friulano il suo ultimo saggio *Amaro: The Spirited World of Bittersweet, Herbal Li-*

queurs. Ed essenziale – secondo il *New York Times* – è nel Paper Plane, uno dei Modern-Classic Cocktails più trendy nella Grande Mela. Gli amari sono ora diventati anche ingredienti in cucina. Lo chef bistellato Emanuele

Scarello di Udine dopo aver filtrato il doppio brodo di gallina aggiunge per ogni litro 70 grammi di Quintessentia e poi lo serve caldo, con una scorza d'arancia.

Carlo Ottaviano

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La ricetta

CREPES FLAMBEES ALL'AMARO

Ingredienti per 4 persone: 8 crespelle farcite alla crema pasticcera profumata alla grappa riserva Nonino 18 mesi, 200 gr. grappa (che serve sia per la crema che per lo zucchero caramellato), zucchero caramellato con grappa, 25 gr. burro, 3 scorze di arance, 2 scorze di limone. Per flambare: Amaro **Nonino Quintessentia**. In una padella

posta su fuoco versare zucchero liquido con le scorze di limone e di arancia. Quando lo zucchero inizia ad imbrunire, aggiungere il burro e togliere le scorze di limone e di arancia. Quando poi il liquido inizia a divenire sciropposo, aggiungere le crepés piegate a triangolo. Appena la salsa è consistente, fiammeggiare con Amaro **Nonino Quintessentia**.

Giacomo Rubini

Grand Hotel Astoria di Grado



**IL SEGRETO DELLA
QUANTITÀ DEGLI
INGREDIENTI È PARTE
DEL FASCINO
MOLTE MISCELE
ARRIVANO DAI CONVENTI**

**IL LOCALE
A Roma,
in via
Ripetta 162,
ha da poco
aperto
il primo
Amaro Bar
italiano**



I ristoranti**MILANO****Il Romanticismo finisce nel piatto**

Nel centro del centro di Milano ha aperto Voce: caffetteria, libreria d'arte e naturalmente ristorante d'eccellenza grazie ai bravissimi chef Alessandro Negrini e Fabio Pisani che assieme a Stefania Moroni hanno portato qui la cultura in cucina di Aimò e Nadia, mostri sacri della ristorazione. L'ariosa location, firmata dall'architetto Michele De Lucchi, è interna alla Galleria d'Italia e così le mostre (sul Romanticismo quella attuale) ispireranno anche i menù. Interessante la carte dei vini e dei distillati, amari compresi.



Voce - Aimò e Nadia - Piazza della Scala 6, Milano, 02 40 701935. Prezzo medio 75 euro. Chiuso la domenica

**LAVELLO (POTENZA)****Agnello alle erbe con salsa d'aglio**

A un'ora da Matera, il San Barbato Resort da un mese è anche meta gourmet. Al suo interno ha aperto il Don Alfonso 1890 della famiglia Iaccarino, super premiati ristoratori campani con location nel mondo. Qui il filo conduttore scelto da Ernesto, oltre ai piatti storici di papà Alfonso, sono gli ingredienti di un territorio ricco di biodiversità, a partire dalla Laticauda, agnello dalla carne magra, presentato con un battuto alle erbe e una salsa all'aglio, simile alla maionese.



C.O.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Don Alfonso 1890 - San Barbato S.S. 93 Km. 56,300. Lavello (Potenza), 0972 816011. Prezzo medio 95 euro. Sempre aperto.