

AMORE DI UN AMARO

Da rimedio curativo a bevanda spiritosa della tradizione popolare, il Re dei liquori ha fatto molta strada, fino a diventare oggi un ingrediente irrinunciabile nell'arte della miscelazione.

TESTO EUGENIA TORELLI

Nella mixology, gli amari sono estremamente versatili e aprono nuove dimensioni di gusto, sia come componente di base caratteristica, sia come ingrediente utilizzato con parsimonia, goccia a goccia.



Numerose distillerie innovative come Nonino o Sibona arricchiscono il mondo degli amari con nuove creazioni originali.

AMARO AVERNA

Oggi proprietà del Gruppo Campari, Averna è uno degli amari più conosciuti in Italia e all'estero. La sua ricetta nasce a inizio Ottocento nell'Abbazia di Santo Spirito a Caltanissetta e nel 1868 viene donata al mercante Salvatore Averna, come ringraziamento per la sua generosità. Così l'amaro diventa di famiglia e il figlio Francesco inizia a farlo conoscere in tutto il paese, fino a raggiungere la casa reale, da cui riceve importanti riconoscimenti. Superate le guerre, l'azienda si espande anche all'estero e nel 1958 diventa una società per azioni, la Fratelli Averna SpA. Oggi Averna simboleggia la tradizione dell'amaro italiano e valorizza gli aromi e i sapori della Sicilia, grazie a una miscela top secret di erbe, radici e spezie infuse con oli essenziali di arance amare e limoni.



Si potrebbe partire dall'antica Grecia o dall'antica Roma, passando per il Medioevo e per gli studi della Scuola Medica Salernitana, ma senza dimenticare la tradizione degli alchimisti arabi. Ripercorrere la storia dell'amaro italiano significa compiere un viaggio lunghissimo, che in larga parte incrocia le ricette perfezionate da monasteri e conventi di tutta la penisola, che avevano imparato a creare infusi alcolici a scopi curativi, grazie alle loro profonde conoscenze di erbe, spezie e radici.



Gradualmente, nel corso dei secoli, quelle ricette si sono diffuse e i cosiddetti «amari d'abbazia» si sono fatti strada tra i rimedi delle farmacie e della tradizione popolare, radicandosi in quel patrimonio di conoscenze che viene tramandato di generazione in generazione. Perché, va detto, spesso in Italia gli amari – e i liquori in generale – si preparano ancora in casa con procedimenti che si imparano a memoria.

Con il tempo la funzione curativa degli amari è passata in secondo piano e questi infusi si sono trasformati nel sorso perfetto per chiudere il pasto, grazie al gusto amaro e alle botaniche che favoriscono la digestione.

Oggi, la riscoperta del Re dei liquori porta alla nascita di molte nuove etichette che raccontano il territorio attraverso i suoi aromi caratteristici, regalando spunti sempre nuovi ai professionisti della mixology.

AMARI D'ITALIA, UNA PANORAMICA

Dalle ricette di monasteri, famiglie e farmacie, c'è chi nel tempo ha saputo costruire storie di successo, fondando brand e aziende oggi conosciute in tutto il mondo. Uno dei periodi di massimo splendore in questo senso è quello a cavallo tra XIX e XX secolo, che vede la nascita di numerose

distillerie e liquorifici. È nel 1845, ad esempio, che nasce il celebre Fernet-Branca, composto da 27 botaniche di quattro continenti. Poco dopo, nel 1868, in Sicilia Salvatore Averna riceve in dono la ricetta dell'amaro dell'Abbazia di Santo Spirito a Caltanissetta e pone le basi di uno dei brand più rinomati in Italia e all'estero.

Una decina d'anni dopo, a Bologna Stanislao Cobianchi inventa il suo «Elixir Lungavita», a cui più tardi cambierà nome in omaggio a Elena del Montenegro, sposa di Vittorio Emanuele III, dando vita a un altro celebre marchio italiano. Nel frattempo, in Veneto, l'azienda Andrea Da Ponte, fondata nel 1892, mette a punto il proprio sistema di distillazione, il «Metodo Da Ponte», per selezionare al meglio gli aromi dell'uva. E c'è proprio una grappa invecchiata da vinacce di Prosecco alla base dell'Amaro 33, che la distilleria produce



Il XIX e il XX secolo sono considerati l'epoca d'oro degli amari, poiché in quel periodo nacquero in Italia marchi che ancora oggi sono famosi in tutto il mondo.

BARFLY

by Daniele Cancellara - Rasputin Firenze

INGREDIENTI

3 cl di Woodford Reserve Bourbon Whiskey
2 cl di Amaro Lucano Essenza
1,5 cl di Cordiale di Tè Puer
Soda alle foglie di lampone e aceto balsamico
Affumicato con Legno di Botte ex-bourbon

PREPARAZIONE

Versare gli ingredienti in un mixing glass, mescolare con ghiaccio e poi versare il liquido in un bicchiere Old Fashioned contenente un cubo di ghiaccio. Infine, affumicare in superficie con legno di olivo usando una Smoking Gun e servire il drink coperto da una campana di vetro, per far sì che si aromatizzi al meglio.



Daniele Cancellara è il bar manager del Rasputin Bar a Firenze e apprezza gli amari per la loro varietà.

con sfumature di zenzero.

Bisogna poi tornare verso sud, in Basilicata, per vedere nel 1894 la nascita di un altro storico amaro italiano, l'Amaro Lucano, creato dal Cavalier Pasquale Vena nel biscottificio di famiglia a Pisticci. Superate le due guerre l'azienda decolla e conosce una diffusione tale da ottenere nel 2021 la certificazione di «Marchio Storico di interesse nazionale». Sempre sul finire dell'Ottocento, inizia un'altra storia molto importante. La famiglia Caffo inizia a distillare in Sicilia per poi spostarsi in Calabria e creare il Vecchio Amaro del Capo, realizzato ancora con la stessa miscela segreta di botaniche locali. Oggi è affiancato dalla versione Riserva e anche da altri importanti marchi storici, che nel corso degli anni sono entrati a far parte del portfolio della Distilleria F.lli Caffo, come Amaro Santa Maria al Monte e l'amarissimo Petrus Boonekamp, olandese ideato nel 1777, che oggi qualcuno definisce padre di tutti gli amari.

Eppure molto ha ancora da succedere nel mondo dell'amaro ed è la tradizione della grappa a regalare alcune delle pagine più importanti di questa storia. È il caso dell'Amaro Quintessentia Nonino, ottenuto dall'unione delle antiche ricette



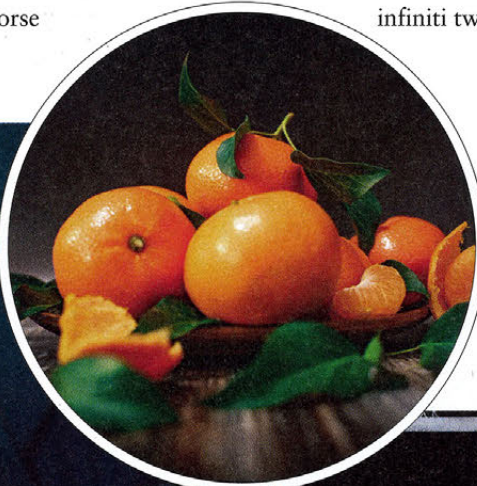
> di famiglia con le note morbide di UÈ acquavite d'uva, invecchiata per almeno 12 mesi, mentre un esempio in Piemonte è la distilleria Sibona, da sempre legata sia al distillato di vinaccia che alla tradizione degli infusi. Per il suo Amaro Sibona impiega botaniche come genziana, china e rabarbaro.

LA RINASCITA DELL'AMARO È FORTEMENTE LEGATA ALLA RISCOPERTA DELL'INCREDIBILE BIODIVERSITÀ NAZIONALE.

RISCOPERTA CONTEMPORANEA

Non è certo finita qui, perché tanti sono i brand storici che nel corso del tempo hanno conquistato gli appassionati. Altri invece emergono soprattutto oggi per affermarsi da ogni regione, in un momento che segna un vero e proprio rinascimento per l'amaro italiano, in grado di appassionare anche molti giovani. Una delle ragioni è legata alla riscoperta dell'incredibile biodiversità nazionale, che offre una varietà unica di aromi e sapori dalle Alpi fino alle isole più soleggiate. Non a caso tra gli esempi che negli ultimi anni hanno riscontrato più successo c'è il sardo Amaro Bomba Carta di Silvio Carta, nato dalle erbe locali, unite alla nota amaricante del miele di corbezzolo. Ma la partita che forse

più di tutte riflette i tempi è quella della mixology e il Re degli infusi spiritosi gioca da titolare. «A differenza di altri liquori, negli ultimi 15 anni l'amaro si è imposto in maniera molto forte in miscelazione», spiega a Falstaff Italia Daniele Cancellara, bar manager del Rasputin, celebre secret bar di Firenze. «Oggi viene usato sia come ingrediente, di cui bastano anche poche gocce, sia come base alcolica, da vero protagonista del drink, cosa per cui molti liquori alla frutta non sarebbero adatti. Inoltre gli amari sono una categoria molto ampia e permettono di dare moltissime sfaccettature a un cocktail». Basti pensare all'estesa varietà di botaniche e miscele, che non ha mai smesso di stupire al bicchiere e che oggi riesce a emozionare tra gli ingredienti di infiniti twist e signature drink. >



Nel 1845 nasce il celebre Fernet-Branca, un distillato creato con 27 botaniche provenienti da quattro continenti. Ancora oggi, è un ingrediente essenziale in molti cocktail.



BEST OF AMARO

95



NONINO AMARO QUINTESSENTIA
Nonino, Percoto, Friuli
Naso denso con note di arancia, erbe secche, caffè tostato, vaniglia e spezie fini. All'inizio è dolciastro, seguito da una fine speziatura e da una leggera acutezza erbacea; l'amaro si ripresenta brevemente verso la fine.
grappanonino.it, € 21,-

93



AMARO MONTENEGRO
Montenegro srl, Zola Predosa, Emilia-Romagna
Arancia, caffè, caramello e cioccolato si mescolano nei profumi, creando un concetto ben intrecciato. Al palato, la continuazione di caffè e arancia è evidente, con una dolcezza marcata nel finale. Leggere note di calamo persistono nel retrogusto.
amaromontenegro.com, € 15,-

92



AMARO SAVERIO
Villa Laviosa, Terlano, Alto Adige
Di colore ambra chiaro con riflessi dorati, brillante. Al naso presenta note di frutta gialla, spezie dolci ed erbe aromatiche come camomilla e ginepro. Sorso corposo e ampio, alcol ben integrato, fresco e moderatamente amaro. Persistente.
villalaviosa.it, € 26,50

94



AMARO BOMBA CARTA
Silvio Carta, Zeddiani, Sardegna
Ambrato scuro con riflessi marroni. Al naso presenta un ricco ventaglio di sensazioni, note di alloro, timo, ginestra, liquirizia, miele, noce di cola e rabarbaro. Al palato è pieno e ampio, note amare che si alternano con note fresche e balsamiche, persistente.
silviocarta.it, € 38,-

93



FRATELLI BRANCA FERNET BRANCA
Fratelli Branca Distillerie SPA, Milano, Lombardia
Fresco al naso con profumo mentolato e erbe secche. Al palato complesso e delicato, con un'amarezza terrosa, aromi di erbe amare, una leggera menta eterea nelle note di testa e un finale morbido, dolce e delicato.
brancadistillerie.com, € 15,-

91



AMARO SIBONA
Distilleria Sibona, Piobesi d'Alba, Piemonte
Di colore ambra, scuro e intenso. Al naso presenta note agrumate seguite da note di erbe medicinali, radici, genziana, cola, ginepro e resina. Sorso morbido e avvolgente. Al palato, il finale è fresco, ricco e molto persistente.
distilleriasibona.it, € 14,50 (0,5l)

93



AVERNA AMARO SICILIANO
Fratelli Averna, Caltanissetta, Sicilia
Al naso è ricco, con sottili note erbacee e un accenno di arancia agrumata, accompagnato da evidenti sentori di caffè latte e vaniglia. Al palato, si presenta inizialmente morbido, con note amare delicate e di caffè tostato che si diffondono sulla lingua. Il finale è caratterizzato da un tocco di dolcezza.
amaroaverna.com, € 15,-

92



CAFFO VECCHIO AMARO DEL CAPO
Distilleria Fratelli Caffo, Limbadi, Calabria
Al naso ha un aroma variegato di anice rinfrescante, menta, un pizzico di liquirizia ed erbe fresche. Complesso al palato, una dolcezza raffinata attutisce le note aspre di anice, menta, erbe mediterranee e noce di cola. Finale dolce e leggermente etereo.
vecchioamarodelcapo.com, € 12,50

90



UNTERTHURNER HAUSBITTER AMARO DELLA CASA
Destillerie Unterthurner, Marleno, Alto Adige
Ambra scura brillante con riflessi dorati. Al naso è intenso, con note balsamiche e aromi di erbe officinali, agrumi, mentolo e fieno. Il sorso è deciso e presenta note di agrumi, mirtillo ed eucalipto. Fresco, piacevolmente amaro e persistente.
unterthurner.it, € 26,90

LOVE OF A BITTER

From a curative remedy to a spirit drink of popular tradition, the King of liqueurs has gone a long way, becoming today an indispensable ingredient in the art of mixology.

TEXT BY EUGENIA TORELLI

In mixology bitters are extremely versatile and open new dimensions of taste, both as a characteristic basic component, and as an ingredient to be used sparingly, drop by drop.

We could start from ancient Greece or ancient Rome, passing through the Middle Ages and the studies of the Salerno Medical School, but without forgetting the tradition of Arab alchemists. Retracing the history of Italian bitters means taking a very long journey, which largely intersects with recipes perfected by monasteries and convents throughout the peninsula, where friars had learned to create alcoholic infusions for healing purposes, thanks to their profound knowledge of herbs, spices and roots.

Gradually, over the centuries, those recipes spread and the so-called «abbey bitters» made their way into the remedies of pharmacies and popular tradition, taking root in that heritage of knowledge that is passed down from generation to generation. Because, it must be said, often in Italy bitters - and liqueurs in general - are still prepared at home with procedures that are learned by heart. Over time, the healing function of bitters has faded and these infusions have turned into the perfect sip to end a meal, thanks to the bitter taste and the botanicals that aid digestion. Today, the rediscovery of the King of liqueurs leads to the birth of many new labels that tell the story of the territory through its characteristic aromas, providing always new ideas to mixology professionals.

AMARI OF ITALY, AN OVERVIEW

From the recipes of monasteries, families and pharmacies, there are those who have been able to build success stories over time, founding brands and companies that are now known throughout the world. One of the periods of maximum splendor in this sense is that between the 19th and 20th centuries, which saw the birth of several distilleries and liqueur factories. It was in 1845, for example, that the famous Fernet-Branca was born, composed of 27 botanicals from four continents. Shortly after, in 1868, in Sicily Salvatore Averna received the recipe of the amaro from the Abbey of Santo Spirito in Caltanissetta as a gift and laid the foundations of one of the most renowned brands in Italy and abroad.

About ten years later, in Bologna, Stanislao Cobianchi invented his «Elisir Lungavita», whose name he later changed to pay homage to Elena of Montenegro, wife of Vittorio Emanuele III, giving life to another famous Italian brand. Meanwhile, in Veneto, Andrea da Ponte's company, established in 1892, perfected its own distillation system, the «Da Ponte Method», to best select the aromas of grapes. And there is aged grappa from Prosecco pomace at the base of Amaro 33, which the distillery produces with hints of ginger.

We must then go back south again, to Basilicata, to see in 1894 the birth of another historic Italian bitter, Amaro Lucano, created by Cavalier Pasquale Vena in the family biscuit factory in Pisticci. After the two wars, the company took off and enjoyed such diffusion that in 2021 it obtained the certification of «Historical Brand of National Interest». Always at the end of the nineteenth century, another very important story began. The Caffo family began distilling in Sicily and then moved to Calabria and created the Vecchio Amaro del Capo, still made with the same secret blend of local botanicals. Today it is joined by the Riserva version and also by other important historical brands, which over the years have become part of the Distilleria F.lli Caffo

portfolio, such as Amaro Santa Maria al Monte and the very bitter Petrus Boonekamp, a Dutchman invented in 1777, which today some people consider the father of all bitters.

Yet much still has to happen in the world of bitters and it is the tradition of grappa that gives us some of the most important pages of this story. This is the case of Amaro Nonino Quintessentia, obtained by combining ancient family recipes with the soft notes of ^{l'}grape distillate, aged for at least 12 months, whereas an example in Piedmont is the Sibona distillery, which has always been linked to both the pomace distillate and the tradition of infusions. For its Amaro, Sibona uses botanicals such as gentian, cinchona and rhubarb.

THE REBIRTH OF AMARO IS STRONGLY LINKED TO THE REDISCOVERY OF THE INCREDIBLE NATIONAL BIODIVERSITY.

CONTEMPORARY REDISCOVERY

It certainly doesn't end here, because there are many historic brands that have conquered enthusiasts over time. Others are emerging especially today to establish themselves in every region, in a moment that marks a true renaissance for Italian bitters, capable also of captivating many young people. One of the reasons is linked to the rediscovery of the incredible national biodiversity, which offers a unique variety of aromas and flavors from the Alps to the sunniest islands. It is no coincidence that among the examples that have met with the greatest success in recent years there is the Sardinian Amaro Bomba Carta by Silvio Carta, created from local herbs, combined with the bitter note of strawberry tree honey.

But the game that perhaps most reflects the times is that of mixology and the King of spirit infusions plays as a starter. «Unlike other liqueurs, in the last 15 years the bitter has established itself very strongly in mixing», explains to Falstaff Italia Daniele Cancellara, bar manager of Rasputin, a famous secret bar in Florence. «Today it is used both as an ingredient, of which even a few drops are enough, and as an alcoholic base, as the true protagonist of the drink, something many fruit liqueurs would not be suitable for. Furthermore, bitters are a very broad category and allow you to give many facets to a cocktail». Just think of the wide variety of botanicals and mixes, which has never ceased to amaze in the glass and which today manages to excite among the ingredients of endless twists and signature drinks.

Captions

Several innovative distilleries like Nonino or Sibona enrich the world of bitters with new original creations.

The 19th and 20th centuries are considered the golden age of bitters, because at that time in Italy brands that still today are famous all over the world were born.

BARFLY

By Daniele Cancellara – Rasputin Florence

INGREDIENTS

3 cl Woodford Reserve Bourbon Whiskey

2 cl Lucano bitters Essence

1.5 cl Cordial by Tè Puer

Soda with raspberry leaves and balsamic vinegar

Smoked with Barrel Wood ex- bourbon

PREPARATION

Pour all the ingredients into a mixing glass, mix with ice and then pour the liquid into an Old Fashioned glass containing an ice cube. Finally, smoke on the surface with olive tree wood using a Smoking Gun and serve the drink covered with a glass bell, so that it harmonizes best.

Daniele Cancellara is the bar manager of the Rasputin Bar in Florence and appreciates bitters for their variety.

In 1845 the famous Fernet-Branca was born, a distillate created with 27 botanicals coming from four continents. Still today, it is a fundamental ingredient in many cocktails.

AMARO NONINO QUINTESSENTIA

Nonino, Percoto, Friuli

Dense nose with notes of orange, dry herbs, roasted coffee. Vanilla and fine spices. At the beginning it is sweetish, followed by fine spicing and a slight herbaceous sharpness; bitterness comes again shortly toward the finish.