



GBI

LA DISTRIBUZIONE HORECA

AMARI

UN VIAGGIO TRA STORIA,
BOTANICHE E TERRITORIALITÀ

VINO

POCA INFLAZIONE NELL'HORECA?
MERITO DEI GROSSISTI

MERCATO/AMARI

UN VIAGGIO TRA STORIA, BOTANICHE E TERRITORIALITÀ

LA LUNGA TRADIZIONE ITALIANA NELLA PRODUZIONE DI AMARI È RADICATA IN UNA COMBINAZIONE DI FATTORI RELIGIOSI, CLIMATICI, SOCIALI E CULTURALI CHE HANNO CONTRIBUITO A PLASMARE LE ABITUDINI ALIMENTARI DEL PAESE NEL CORSO DEI SECOLI

DI MARIA ELENA DIPACE

Gli amari rappresentano un connubio unico di storia, tradizione e innovazione che continua a suscitare fascino e apprezzamento in Italia e oltre. Con la loro vasta gamma di sapori e aromi, offrono un viaggio sensoriale attraverso la ricca cultura gastronomica italiana. Questi liquori dalle proprietà aromatiche e digestive hanno una storia lunga e affascinante. Uno dei pilastri, risiede nei **fattori religiosi e medicinali**. Nei monasteri medievali, infatti, i monaci praticavano l'arte della fitoterapia, utilizzando erbe e piante per creare

rimedi naturali per la salute. L'uso di queste erbe nel **processo di produzione degli amari non solo conferiva loro proprietà digestive e curative**, ma anche un senso di sacralità e venerazione.

Il clima e il terreno variabili dell'Italia hanno anche giocato un ruolo fondamentale nella produzione di questi liquori. **Le regioni del nord offrono terreni ideali per la coltivazione di erbe alpine robuste e aromatiche, mentre al sud, il clima mediterraneo favorisce la crescita di agrumi e altre piante aromatiche.**

Questa diversità di habitat ha permesso una vasta gamma di ingredienti di alta

qualità per la produzione di liquori in tutto il paese.

E nonostante la solida base tradizionale, gli amari italiani hanno anche subito





FULVIO PICCININO

un processo di evoluzione e innovazione nel corso del tempo. **I produttori hanno sperimentato nuove ricette e tecniche di produzione per soddisfare i gusti moderni**, introducendo varianti intriganti e reinterpretazioni dei liquori più classici. Per saperne di più, ci siamo affidati al più valoroso dei condottieri, **Fulvio Piccinino**, lo storico della miscelazione, che ci ha raccontato più nel dettaglio questo prodotto principe del 'made in Italy' cercando di dare anche qualche consiglio sui prodotti da avere in assortimento.

LIQUORI VS AMARI.

SONO LO STESSO PRODOTTO?

Il regolamento europeo dice che un liquore deve avere almeno 100 grammi di zucchero per litro e 15 gradi alcolici. A questo disciplinare sono assoggettati anche gli amari. Questi, devono contenere uno o più principi amaricanti, come erbe, spezie o scorze di agrumi, da cui diversi tipi di amaro, più o meno intensi. Per intenderci, se uso solo scorze di agrumi avrò una sensazione

meno forte rispetto al fatto che impieghi anche assenzio o genziana. Ci sono poi degli amari che contengono meno zucchero - o non ne contengono affatto - pertanto, non possono essere considerati liquori.

QUAL È IL 'RUOLO' DELLE ERBE?

In passato avevano uno scopo curativo, pertanto negli amari c'erano tutte quelle erbe stomatiche ed eupeptiche atte a stimolare l'appetito o la digestione; in altri casi si parlava di azione battericida o vermifuga per eliminare



infezioni intestinali o i vermi intestinali. Oggi tutto questo non serve più grazie all'industria farmaceutica, pertanto i prodotti sono creati per dare piacere. Credo che nessuno pensi di curarsi bevendo un amaro anche se io amo chiamarli 'le piccole medicine degli uomini sani'.

C'È DIFFERENZA TRA GLI AMARI DERIVANTI DALLE PIANTE O DAI FRUTTI?

Certamente, mentre gli amari fatti con le piante sono caratterizzati da

un gusto amaro e complesso derivato principalmente da erbe e spezie, quelli fatti con i frutti tendono a essere più dolci e fruttati (la frutta gioca un ruolo dominante nel profilo del sapore). Fermo restando che gli unici frutti usati in maniera diffusa nel mondo degli amari sono gli agrumi, usati - oltre che per le proprietà digestive - anche come elemento di piacevolezza.

A COSA SERVE LO ZUCCHERO?

A bilanciare l'amaro e dare una texture al prodotto. Per questo si usa anche molto il caramello naturale (150a) che è zucchero bruciato.

IN ITALIA OGNI REGIONE HA PIÙ DI UN AMARO TIPICO. POSSIAMO FARE UNA CLASSIFICAZIONE PER MACROAREE?

Nella classificazione degli amari è bene non parlare di



nord e sud. La Liguria, ad esempio, è a nord ma la sua scuola degli amari ricorda molto quella del Sud Italia per via del suo clima mediterraneo.

Nel mio libro - Amari & Bitter, storia e produzione dagli speciali ai bartender - individuo due grandi scuole: Mediterranea e Alpina.

Adotterei pertanto il termine Alpino per descrivere un amaro più alcolico, giocato sui toni balsamici e amari, adatto a una cucina più grassa, ricca di carni e con un clima più freddo. Il Mediterraneo invece è più agrumato, meno amaro, meno alcolico, adatto a una cucina ricca di verdure, grassi vegetali e pesce, con un clima più caldo.

Poi abbiamo delle eccezioni.

Sull'Appennino abruzzese troviamo amari alcolici ricchi di genziana ma, a ben guardare, siamo comunque in montagna. Volendo, potremmo coniare anche una scuola dell'Appennino dove troviamo genziana e nocino, quest'ultimo prodotto dalla Liguria fino alla Campania lungo le catene montuose.



**CI SONO PRODOTTI
O STORIE PARTICOLARI
DA RACCONTARE?**

Le cose affascinanti della storia degli amari sono due: la figura del farmacista che, dopo l'avvento dell'industria farmaceutica - molto più pratica ed

efficace - trasforma il suo elisir in amaro vendendolo come digestivo; poi c'è la figura del mercante di seta che offre questi liquori di benvenuto ai clienti. Con l'arrivo della crisi del settore tessile, i mercanti si trasformano in liquoristi. E dopo le

prime scoperte farmaceutiche - come la cristallizzazione del chinino o dell'acido salicilico - si assiste a una trasformazione degli elisir. Inoltre, la nascita dei primi zuccherifici europei nei primi dell'ottocento, libera dal giogo delle colonie questo bene creando i presupposti per una vera rivoluzione nel mondo della liquoristica. Su



un libro di Pietro Valsecchi, "Il Distillatore-Liquorista", del 1857, non esiste un paragrafo dedicato agli amari degno di questo nome.

Di contro, nel "Manuale del Liquorista" di Antonio Rossi del 1899 o ne "Il Liquorista", di Arturo Castoldi del 1910, gli amari hanno una rilevanza fortissima. Infine, una curiosità importante da segnalare è che moltissimi amari hanno nomi di città, paesi o di persone (probabilmente il farmacista che li ha inventati).





**COME DOVREBBE
COMPORTARSI UN
DISTRIBUTORE DI BEVANDE
IN FATTO DI ASSORTIMENTI?**

Dipende dal distributore e dal lavoro che vuole fare. Se preferisce essere solo un fornitore di servizi, dovrà avere solo amari commerciali perché i suoi venditori non hanno tempo di argomentare su prodotti troppo specifici. Ma così dovrà subire la concorrenza della grande distribuzione. Se non vuole 'avversarsi', dovrà dotarsi di brand esclusivi o produrre un suo amaro, come stanno già facendo alcuni grossisti. In questo caso, è necessario che i venditori siano bravi ad argomentare, convincendo il cliente a diversificare l'offerta. Se io avessi un ristorante, terrei in assortimento 4/5 amari commerciali per assecondare le richieste spontanee, ma anche 2/3 amari del territorio, o comunque, non troppo conosciuti, per le persone curiose che vogliono provare cose diverse.

**IN CHE FASE DI MERCATO È
LA CATEGORIA DEGLI AMARI
OGGI?**

Se guardiamo i numeri, per quanto riguarda i prodotti commerciali, siamo al massimo della curva di crescita. Su



quelli cosiddetti artigianali o di territorio, ci sono ampie prospettive di affermazione. Raramente faccio previsioni perché nessuno conosce il futuro e il mercato cambia molto velocemente. Io credo che fra le centinaia di nuovi brand lanciati negli ultimi anni, ci saranno dei 'new classic'. Probabilmente, taluni piccoli saranno acquistati dalle multinazionali, mentre la maggioranza saranno destinati a scomparire. In questi ambiti, o si è una nicchia, e quindi il basso numero di bottiglie a fronte di un alto margine renderà profittevole il business, altrimenti il conto economico per fare il

grande salto e mantenere una distribuzione non permette di rimanere indipendenti.

AMARI IN MISCELAZIONE?

Un amaro si può usare per fare ottimi cocktail dissetanti. Si può usare al posto di bitter o vermouth per fare un drink che segue la filosofia dell'Americano. Se un amaro non ha troppo zucchero, lo si può usare anche al posto dell'aromatic bitter.

**COME FINE PASTO, L'AMARO
AVRÀ SEMPRE IL SUO RUOLO?**

Certamente, soprattutto in Italia questo rito non morirà mai.




MERCATO/AMARI

LE ECCELLENZE TERRITORIALI

UNA SELEZIONE DEI **PRINCIPALI AMARI REGIONALI ITALIANI** SUDDIVISI PER LE QUATTRO **AREE NIELSEN**

AREA 1



Amaro Mandragola
 Amaro Sibona
 Amaro Gentile Mazzetti
 Amaro Forte Mazzetti
 China Martini
 Doragrossa
 Bitter 015 Rapa
 Amaro Effe

VALLE D'AOSTA

Amaro Benefort
 Le Sapin
 Amaro Lys
 Amaro Aosta
 Ebo Lebo
 Amaro San Grat 36°

LOMBARDIA

Braulio
 Rabarbaro Zucca
 Fernet Branca
 Amaro Imperiale
 Amaro Family
 Amaro Venti
 Amaro Ramazzotti
 Amaro 18 Isolabella


LIGURIA

Amaro Dei Saraceni
 Amaro Camatti
 Spaccasassi
 S.Maria al Monte
 Amaro Fabrizi

PIEMONTE

Amaro Cardamaro
 Amaro Dente di Leone
 Amaro di Torino
 Amaro Lyskamm
 Amaro San Carlo Beccaris
 Amaro San Simeone
 Amaro Berta

AREA 2



VENETO

Cynar
 Petrus
 Amaro Of Bonollo
 Amaro Bonaventura Maschio
 Elixir Amaro
 Amaro Abano
 Amaro Del Cansiglio
 Poli Vaca Mora - Amaro Veneto
 Amaro Venesian
 Amaro Nardini
 Amaro Leon

TRENTINO ALTO ADIGE

Amaro Marzadro
 Amaro Trentino

Amaro 1870 Bertagnolli
Stomatica Foletto
Novasalus
Amaro del Checco
Amaro Dei Fazzilisti
Rutaben
Amaro Proibito
Amaro Pasubio

Roner Alpler
Roner K32 Amaro
Psenner Waldhexe

FRIULI VENEZIA GIULIA

Amaro Aquileia
Amaro Canciani
Amaro Nonino

Amaro Tosolini
Storica Amaro Domenis 1898

EMILIA ROMAGNA

Amaro Montenegro
Amaro Casoni
Amaro del Ciclista
Sirene Canto Amaro

AREA 3



TOSCANA

Amaro China Clementi di Fivizzano
Amaro Svedese
Amaro Artista
Antico Amaro di Firenze
Làbaro Amaro
Amaro di Quartiere
Amaro Melagrana

Amaro Maremma Impestatea
Amaro del Buttero
Amaro SestoSenso

MARCHE

Amaro 24
Amaro Canaja
Amaro Meletti

UMBRIA

Nuovo Amaro del Dipendente
Amaro Ardelio
Amaro Vipero
Amaro Artemisia
Amaro d'Abruzzo 77 Jannamico
Amaro del Vecchio Abruzzese
Amaro Genziana
Amaro Centerba

LAZIO

Amaro Formidabile
Amaro Nerone
Re Genzio
Amaro Angostura
Amaro Ciociaro
Amaro San Marco

SARDEGNA

Carciò Amaro sardo
Amaro Rau
Amaro di Sardegna 150 Is Cogas
Amaro Amaro
Amaro Santeria
Amaro Istrinas Hervas
Amaro Bomba Carta
Amaro Fozzas
Amaro Bàttoro

AREA 4

CAMPANIA

Amaro Borbone
Amaro Teggiano
Amaro Eroico Essentia Mediterranea
AmaRè
Amaro Campano

Amaro Di Fiano
Strega Alberti Benevento
Amaro Santa Croce

MOLISE

Passarè Is Antico Molise
Amaro del Molise Belmonte

BASILICATA

Amaro Lucano
Amaro del Pollino
Amaro di Uggiano
Amaro Girasole
Amaro del Cacciatore



Cardamaro. The barman's perfect ally

DISTRIBUITO IN ESCLUSIVA DA
MEREGLI SPIRITS



CARDAMARO

THE ONLY ITALIAN AMARO WINE



IN VETRINA/AMARI

GRUPPO CAFFO

Prodotto simbolo della Distilleria Caffo, **Vecchio Amaro del Capo** esprime il meglio di sé bevuto rigorosamente a -20°C. Disponibile in diversi formati (70, 100 e 300 cl) e con gradazione di 35% vol, lo si può assaporare nella versione Red Hot Edition, al peperoncino piccante di Calabria, e anche con la Riserva del Centenario (quantità limitata), creata in occasione dei 100 anni dell'azienda. Sempre nel Gruppo Caffo, **Petrus Boonekamp**, con gradazione alcolica di 45% vol, è disponibile nel formato da 70 cl.

www.caffo.com

www.vecchioamarodelcapo.com

www.petrusbk.com



CASONI

L'**Amaro del Ciclista**, nato da una storica tradizione della famiglia Casoni, è il frutto di ben 20 botaniche lavorate con un complesso processo produttivo. Deciso e vigoroso con i suoi 26 gradi alcolici, è disponibile in bottiglia da 70 cl.

www.casoni.com



ILLVA SARONNO

Noti e apprezzati gli amari che compongono il portafoglio **Illva Saronno**. **Unicum**, uno dei più antichi liquori alle erbe di tutta Europa, nasce da oltre 40 tipi diversi di erbe e spezie. Affinato in botti di rovere, raggiunge una gradazione di 40% vol e lo si trova in bottiglia da 100 cl. **Rabarbaro Zucca**, con gradazione 16% vol, può essere bevuto liscio, ma è adatto anche alla mixology. Disponibile in formato da 70 o 100 cl, è anche presente nella versione Gran Riserva (30% vol).

www.disaronno.com/it



MONTENEGRO

Amaro Montenegro nasce nel 1885 a Bologna per opera dell'erborista Stanislao Cobianchi. Ancora oggi è prodotto in base a una formula segreta e fedele alla ricetta originale, che comprende 40 erbe aromatiche. Il profilo organolettico è ricco e complesso, equilibrato tra dolce e amaro; si adatta a un consumo liscio, con ghiaccio o come ingrediente di cocktail. Disponibile in più formati (70, 100, 150 e 300 cl), ha una gradazione alcolica di 23% vol.

www.montenegro.it



CARDAMARO

Cardamaro è un amaro unico nel suo genere. Prodotto con l'infusione nel vino del Cardo Gobbo di Nizza Monferrato, presidio Slow Food, mette in mostra le sue qualità speciali in questa ricetta segreta, creata negli anni '50 da Rachele Torlasco Bosca e perfezionata nel corso degli anni dagli erboristi della casa. Nel mondo della mixology oltreoceano Cardamaro è diventato un piccolo mito grazie alla sua versatilità e alla bassa gradazione alcolica. Negli Stati Uniti sono molti i locali che propongono cocktail con questo amaro protagonista, come il Clover Club di Brooklyn, New York.

www.meregalli.com



PALLINI

Acquisito da Pallini, **Amaro Formidabile** è un liquore amaro naturale, lavorato artigianalmente. Nasce da una macerazione a freddo (in alcool di grano) di differenti botaniche come rabarbaro cinese, genziana, rosa damascena, assenzio romano, anice stellato e chiodi di garofano, senza l'aggiunta di additivi, coloranti, caramello, aromi di sintesi e aromi naturali. Creato dal liquorista Armando Bomba, ha un colore ambrato molto intenso, al naso offre un bouquet di mandorla, spezie e agrumi, sentori che tornano anche all'assaggio in aggiunta a un sapore vellutato e avvolgente con 33,5% vol. Ottimo da bere liscio, si esprime al meglio anche nella mixology.



www.amaroforimidabile.com

LUCANO

Lucano Amaro Essenza: realizzato con Amaro Anniversario invecchiato 12 mesi in barrique di grappa, il liquore, in bottiglia da 70 cl e 34% vol, è morbido e complesso, con note di cioccolato, pasticceria secca e frutti canditi, arricchite dall'inconfondibile bouquet erbaceo dell'Amaro Lucano.

Amaro Bomba Carta: un amaro sardo nato dalla combinazione insolita di miele di corbezzolo ed erbe selvatiche. La gradazione alcolica è di 33% vol e offre un gusto originale, con note di miele, erbe aromatiche e una piacevole freschezza.

www.amarolucano.it



PERNOD RICARD

Amaro Ramazzotti è il risultato di una combinazione di 33 erbe, spezie, fiori e frutti provenienti da tutto il mondo.

Un prodotto intenso con i suoi 30% vol, da gustare liscio o miscelato.

Da provare pure nella versione **Ramazzotti Menta**, in entrambi i casi in bottiglia da 70 cl.

www.ramazzotti1815.com



CAMPARI GROUP

Braulio è l'amaro dello Stelvio, prodotto nel cuore di Bormio dove riposa per oltre 24 mesi nel Rovere di Slavonia. La ricetta di Braulio è segreta ma si distingue soprattutto per un'attenta selezione di botaniche alpine ed una attesa di almeno 24 mesi in botte che donano a Braulio quelle note piene e profumate, balsamiche di una tradizione custodita da quasi 150 anni da gustare un sorso alla volta. Disponibile nei formati da 70 cl e 1lt con l'innovativa etichetta disegnata a mano. Nella sua versione **Riserva**, il prodotto invecchia in botti di rovere per almeno 24 mesi, gradazione 24,7% e formato da 70 cl. Dal 1868, l'**Amaro Averna** rappresenta la vera arte siciliana, con una storia che affonda le sue radici nella tradizione gastronomica dell'isola, Averna è una scelta autentica e conviviale per concludere il pasto. Averna è l'amaro siciliano per eccellenza, il sapore è racchiuso in 29% vol, nei formati da 70 cl e 1lt.

www.amarobraulio.com

www.amaroaverna.com

www.camparigroup.com