



IL LIBRO DEI BITTER

Adam Elmegirab

19 x 24 cm – cartonato – collana Illustrati

160 pagine, illustrazioni a colori

€ 28 – 978 88 6753 242 1



9 788867 532421

I bitter, quelle bottiglie di piccole dimensioni che fanno bella mostra di sé in qualsiasi bar che si rispetti, sono gli eroi silenziosi e non celebrati del mondo dei drink.

Adam Elmegirab, storico ed esperto in questo ambito, oltre che fondatore dell'azienda omonima, presenta i risultati di quasi un decennio di ricerca nel mondo dei bitter, guidando il lettore dalla promozione della prima ora (che li esaltava parlandone come se si trattasse di un vero e proprio "elisir") alla nascita dei cocktail, fino al loro enorme successo nell'Ottocento, per proseguire poi con il successivo crollo della produzione a seguito del Proibizionismo. Ma, per fortuna, la storia ha un lieto fine: il ritorno in auge dei bitter come componente essenziale nel kit di strumenti del barista contemporaneo.

Oltre alla storia, l'autore presenta i principali ingredienti che servono alla preparazione dei vari bitter, dal bergamotto all'anice stellato, passando per la corteccia di angostura e l'assenzio romano.

Interessante la parte scientifica dedicata alla degustazione e al sapore dei diversi bitter, con la descrizione di come ogni caratteristica può essere esaltata per ottenere l'effetto migliore.

Il vero cuore del volume, tuttavia, è la sezione dedicata alle principali tecniche di preparazione di grandi cocktail, con 50 ricette create da Adam Elmegirab e dai maggiori bartender a livello mondiale.

Questi drink eccezionali dimostrano come le diverse caratteristiche dei bitter possano esaltare un cocktail in modi sorprendenti.



Guido Tommasi Editore