

IL LIBRO DEI BITTER

DEL DR. ADAM ELMEGIRAB



L'AVVENTUROSA STORIA DI UNO DEGLI INGREDIENTI
PER COCKTAIL PIÙ AFFASCINANTI AL MONDO

Guido Tommasi Editore

S O M M A R I O

1 . LE ORIGINI

Introduzione	8
Definire i bitter	10
L'origine dei bitter	12
Il buono dell'amaro	14
Il Cock-tail	15
Il mito dell'angostura	16

2 . BITTER DECONSTRUITI

Ascesa e declino dei bitter	20
La rinascita dei bitter	23
Il processo produttivo dei bitter	26

3 . CAPIRE L'AMARO

La scienza del gusto e dell'aroma	36
Le botaniche	40
Gli amaricanti	41
Selezionare e abbinare i bitter	48

4 . COCKTAIL

Attrezzatura da barman	52
Bicchieri	54
Tecniche	55
Nota alle ricette	57

I drink

Amaro	58
Dolce	86
Salato	104
Aspro	114
Umami	132

Gli ingredienti essenziali	150
Glossario dei bitter	156



INDICE

158

RINGRAZIAMENTI

160

A M A R O

Quando gli aromi amari entrano in contatto con la lingua stimolano una serie di reazioni che culmina con il rilascio di succhi gastrici nello stomaco, nel fegato, nel duodeno e nel pancreas. Ecco perché sono tanto pubblicizzati per il loro uso negli aperitivi, che preparano al pasto, e nei digestivi, per aiutare la digestione.

Grazie ai molteplici livelli aromatici che presentano, i bitter aiutano a integrare i vari aromi dei cocktail, colmando la distanza tra i diversi componenti, esaltando o completando aromi preesistenti e aggiungendo complessità, profondità e carattere. I bitter mitigano la dolcezza e, come descritto da William Boothby nel libro *The World's Drinks and How to Mix Them* (1908) “*eliminano il sapore pungente e grezzo caratteristico di tutti i distillati lisci*”. Infine, poiché l'amaro è il più “suscettibile” dei gusti, la quantità utilizzata in un drink varierà da persona a persona: da quelli che trovano l'amaro sgradevole a quelli che lo desiderano. Ritengo comunque che si possa imparare ad apprezzare l'amaro con il tempo e che questo dipenda in gran parte da come si presenta.



CORN AND OIL

Paul Lambert, The Blind Pig, Dublino, Irlanda

60 ML DI GOSLING'S BLACK SEAL RUM

22 ½ ML DI FALERNUM

3 DASH DI AROMATIC BITTER
(ANGOSTURA, THE BITTER TRUTH
OLD TIME O DR. ADAM ELMEGIRAB'S
ORINOCO AROMATIC BITTERS)

7 ½ ML DI SUCCO DI LIME

Versate tutti gli ingredienti sul ghiaccio frantumato in un old fashioned e mescolate con la tecnica swizzle. Rabboccate con altro ghiaccio e decorate con del lime e una punta di noce moscata grattugiata al momento.

Le origini di questo drink sono sconosciute, al punto che c'è ben poco per alimentare il dibattito tra i patiti di cocktail. Anche il modificatore di gusto qui impiegato, il Falernum, ha una storia misteriosa, ma tutto lascia ipotizzare un'origine come "bevanda composta da rum, succo di lime e sciroppo", come è scritto in *Transatlantic Sketches in the West Indies, South America, Canada, and the United States* (1869) di Greville John Chester. Credo che l'aggiunta di spezie e di estratti vegetali (come chiodi di garofano, pimento, anice stellato e zenzero) al Falernum sia stata successiva, resa popolare dall'azienda John D. Taylor, che l'ha trasformato così in una specie di punch in bottiglia.

Durante i miei viaggi scopro sempre nuove città in cui il Corn and Oil si è guadagnato un seguito di cultori, una su tutte Tel Aviv. Un grande contributo viene da Paul Lambert del The Blind Pig a Dublino, dove per i clienti, tra i quali Malcolm Gosling del rum Gosling, questa bevanda non era mai abbastanza. Immaginate di portare all'ennesima potenza l'aroma di un Rum e cola e avrete un'idea di cosa aspettarvi: un cocktail intenso, sottilmente dolce, speziato con un tocco di amaro e il livello perfetto di agrumi per riequilibrare i sapori.





CELERY GIMLET

Naren Young, Dante, New York City, USA

45 ML DI TANQUERAY GIN
7 1/2 ML DI CHARTREUSE VERDE
7 1/2 ML DI ST. GERMAIN
ELDERFLOWER LIQUEUR
22 1/2 ML DI SUCCO DI LIME FRESCO
15 ML DI SCIROPPO DI
ZUCCHERO (VEDI PAG. 150)
15 ML DI SUCCO DI SEDANO
FRESCO
5 DASH DI ACETO DI VINO
BIANCO
2 DASH DI BITTER TRUTH
CELERY BITTERS
UN PIZZICO DI SALE DI
MALDON

Mettete tutti gli ingredienti in uno shaker, riempite con i cubetti di ghiaccio e agitate con vigore per 10 secondi. Passate in un old fashioned pieno di ghiaccio e guarnite con un nastro di sedano ricavato con il pelapatate.

Per contrastare lo scorbuto, una malattia dovuta alla carenza di vitamina C, il *Merchant Shipping Act* del 1867 rese obbligatorio che tutte le navi avessero a bordo scorte di succo di limone o lime, conservato con il rum, da somministrare ai marinai durante il viaggio. Questo succo di agrumi era spesso mescolato con zucchero e abitualmente miscelato con acqua e le razioni di rum dei marinai per creare il drink che oggi chiamiamo Grog. Si ritiene anche che gli ufficiali marittimi mescolassero il loro succo di lime con il gin, preparazione che, dopo che l'armatore scozzese Lauchlan Rose registrò il brevetto per conservare il succo di lime con lo zucchero per creare il suo Rose's Lime Cordial, avrebbe portato alla formulazione della bevanda che oggi conosciamo come Gimlet. Questo drink, preparato con parti uguali di gin e lime cordial, ha la stoffa di un drink che si lascia bere facilmente. Purtroppo il Rose's Lime Cordial oggi è solo l'ombra di quel che era, ma ha ispirato tanti nella creazione di un loro lime cordial fresco. Altri si spinsero oltre e riformularono il Gimlet da capo, come provò a fare Naren Young del Dante di New York. Il suo Celery Gimlet mette insieme una serie di preferiti dei barman, come Chartreuse, Elderflower Liqueur, Celery Bitters e aceto di vino bianco, con il risultato di un Gimlet estremamente rinfrescante pieno di aromi vegetali e d'erbe fresche e vivaci, con il sale che anche in questo caso eleva tutti gli ingredienti e funziona da insaporitore perfetto per questo incredibile cocktail.

BITTER, le bottigliette che fanno bella mostra di sé in qualsiasi bar che si rispetti. 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.



Gli ingredienti più diffusi nella preparazione dei bitter, dal bergamotto all'anice stellato, passando per la corteccia di angostura e l'assenzio, con un'interessante parte scientifica dedicata alla degustazione e al sapore dei diversi bitter.

Le principali tecniche di preparazione dei grandi cocktail, con 50 ricette create da Adam Elmegirab e dai maggiori bartender a livello mondiale.



ADAM ELMEGIRAB è il fondatore di Dr. Adam Elmegirab's Bitters, azienda fornitrice dei migliori locali al mondo. Adam viaggia in lungo e in largo, scrive per diverse pubblicazioni dedicate ai drink, è membro della giuria del World's 50 Best Bars di *Drink International's*, collabora con diversi bar e marchi di fama mondiale e tiene regolarmente seminari e degustazioni a livello internazionale.



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

28 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 242 1



9 788867 532421