

1904[®]

AMARO



L'unico amaro alla camomilla con una ricetta del 1904.

www.amaro1904.it

1904[®]

AMARO

Un'antica ricetta di Ferdinando de Cinque.

Continui giochi e sperimentazioni hanno accompagnato la vita di Ferdinando, che non ha mai smesso di osservare la natura con meraviglia.

Decine sono i fogli scritti da Ferdinando alla ricerca del perfetto equilibrio per il suo amaro: annotazioni di idee, correzioni e prove su quali piante, erbe e fiori usare, i commenti sui vari risultati e la consapevolezza di poter migliorare.

Ferdinando definisce la ricetta finale del suo amaro nel 1904.

Come per il suo gin, Ferdinando non rivelerà mai la formula del suo amaro.

La moderna etichetta richiama lo stile futurista in voga all'epoca, impreziosita da un effetto tattile che completa la degustazione coinvolgendo tutti i sensi.

Un amaro piacevole e profumato, risultato di delicati equilibri che lo rendono unico, complesso e armonico: dalle note agrumate dell'arancia a quelle speziate di cannella e chiodi di garofano, con un tocco di liquirizia e una nota fresca di menta.

Ma ciò che distingue il sapore di Amaro 1904 è la camomilla, un piccolo fiore in grado di dare profondità e aromaticità al liquore.

Amaro 1904 è un digestivo eccezionale, bevuto liscio con o senza ghiaccio, ma si presta perfettamente anche alla preparazione di cocktail.

BOTANICHE



Rosa



Arancio



Cannella



Camomilla



Liquirizia



Menta



Chiodi di Garofano



Finocchio



700ml.



29%Vol.







AMARINO?

L'amaro è una bevanda spiritosa aromatizzata da piante ed erbe medicinali; nella cultura enogastronomica italiana, è un prodotto diffuso ovunque ed è considerato un digestivo da sorseggiare a fine pasto.

Nonostante l'esistenza di testimonianze ai tempi degli antichi Greci e Romani, l'antenato dell'amaro moderno risale al 1300.

Si narra che il medico catalano Arnaldo da Villanova curò i calcoli renali di Papa Bonifacio VIII con un infuso di erbe, che si può considerare il primo "amaro" medicinale della storia.

La ricetta venne trascritta nel libro di ricerche farmacologiche "De Aquis Medicinalibus" dallo stesso Villanova.

La notizia si diffuse velocemente e presto monasteri e abbazie contribuirono fortemente alla nascita di nuove ricette, sempre a scopo curativo.

OLD GENTLEMAN

Un cocktail dagli elementi semplici, ma che si amalgamano in un'esplosione di freschezza e danno vita ad una complessa sinfonia: Amaro 1904, vodka e spremuta d'arancia fresca.

Utilizzare un tumbler alto pieno di ghiaccio: al suo interno versare 90ml di spremuta di arancia fresca filtrata, 45ml di Amaro 1904 e 22ml di Vodka Classics Bad Spirits.

Concludere il cocktail aggiungendo seltz o acqua molto gasata, e mescolare.

Infine, guarnire con una fetta di arancia.

