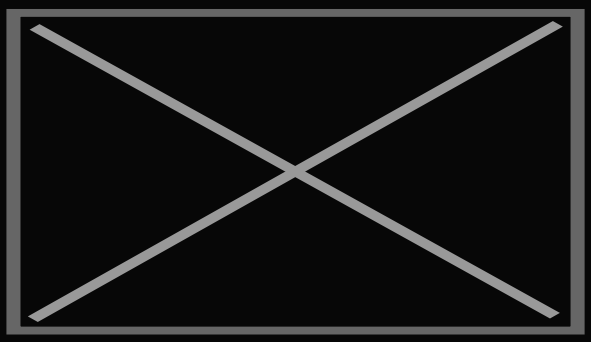
Matteo Bonoli, Master Herbalist: è ora di Amaro Montenegro nei drink

amaro-montenegro-2-f5b78417

Amaro Montenegro punta sul bere miscelato e rinnova l'etichetta.
Forte del successo riscosso negli Stati Uniti, dove tra gli amari è il leader incontrastato, ingrediente prediletto dai bartender degli amaro bar -e non solo- di New York e Los Angeles, ora l'obiettivo principe di Amaro Montenegro è conquistare i bartender italiani.

Una sfida cominciata due anni fa, quando è iniziato lo studio della strategia per la diffusione del brand nell'ambito della mixology. E che punta sostanzialmente su tre aspetti: lo sviluppo di una **drink list** targata Amaro Montenegro (attualmente articolata in tre twist on classic e un signature drink, Il 130, nato due anni fa per celebrare il centotrentesimo compleanno di vita del marchio), la competition Be **The Vero Bartender – The Talent** lanciata nel 2016 e le **master class** partite a maggio 2017. Ovvero, lezioni gratuite che approfondiscono la storia, il processo di produzione, le 40 erbe da cui nasce e gli usi virtuosi dell'amaro nei cocktail destinate ai bartender.



Se siete invitati, non perdete l'occasione. Vale la pena. Lo diciamo per esperienza diretta: noi di Mixer siamo stati invitati a partecipare a una master class speciale rivolta a un numero selezionato di testate ai margini della tappa milanese della semifinale della competizione Be The Vero Bartender – The Talent che si concluderà a Bologna, nella finalissima del 27 settembre, che premierà chi riuscirà a creare il migliore Twist on Classic a base Amaro Montenegro con un long weekend da protagonista a

Berlino in occasione di Bar Convent. E abbiamo intervistato **Matteo Bonoli, Master Herbalist di Montenegro**.

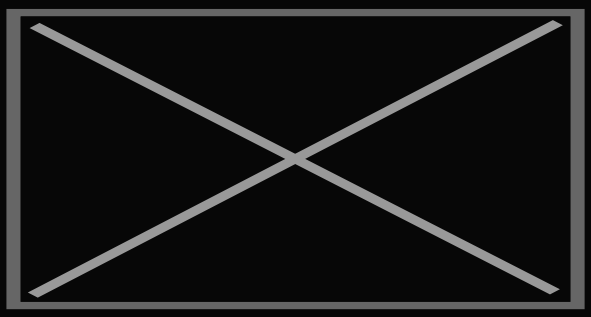
Partiamo dalla drink list targata Amaro Montenegro. Ad oggi che cosa propone?
Proponiamo il *Montenegroni, il Monte Mule, il Monte Manhattan e Il 130*, un Julep di nostra creazione.

E veniamo alla gara. Perché avete ideato Be The Vero Bartender – The Talent?
L'obiettivo è duplice: diffondere l'uso di Amaro Montenegro nel mondo dei cocktail bar come ingrediente per la miscelazione e individuare dei barman che incarnino i valori del brand e possano rappresentarci nel mondo.

Un elemento strategico della vostra comunicazione sono poi le master class dedicata alla storia e agli usi del Montenegro…
Per ora abbiamo toccato le principali città d'Italia di nove regioni d'Italia, coinvolgendo oltre 400 bartender invitati direttamente dai nostri agenti. Ma il tour è appena cominciato: nei prossimi mesi e durante il 2018 proseguiremo la tournée.

Quando è nato Amaro Montenegro?
Nel 1885 a Bologna dal geniale Stanislao Cobianchi.

La ricetta di Amaro Montenegro?
Amaro Montenegro è il risultato dell'accurata ricerca di 40 erbe aromatiche, provenienti da 4 continenti, selezionate, estratte e miscelate secondo una ricetta segreta.



Tra le erbe, quali ci puoi svelare?
Tra le altre, ci sono cannella, chiodi di garofano, arancetti essicati, una miscela di 4 artemisie e i semi di coriandolo.