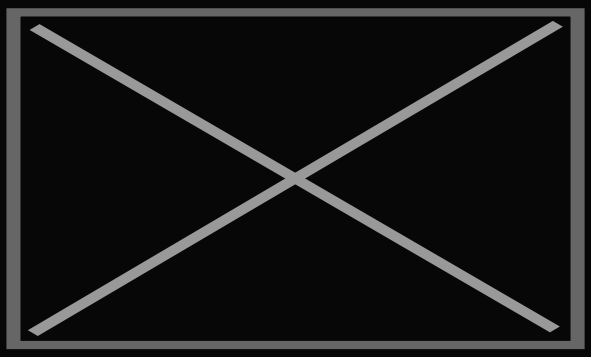
Amaro: perché usarlo nei drink Luca Angeli VIDEO

dalla-parte-del-barman-af182181

Dopo anni di oblio nell'ambito della miscelazione, oggi l'amaro trova sempre più spazio nel mondo della mixology. Un segnale? Pochi mesi fa a Roma ha aperto il primo amaro bar italiano.

Ora, è chiaro che l'interesse dei barman per questi liquori sia in parte trainato dalla sempre maggiore attenzione per la **glocal mixology**, ovvero quella tendenza a mescolare distillati di ogni parte del mondo con una forte presenza territoriale in termini di ingredienti italiani o addirittura a KM0. "Diciamolo: i cocktail vanno anche raccontati e il prodotto a KM0 come l'amaro è funzionale allo story telling. Detto questo, l'amaro è soprattutto un ingrediente ancora tutto da scoprire e valorizzare", spiega **Luca Angeli, barmanager del Four Seasons di Milano**, che abbiamo video intervistato nell'atelier milanese di **Velier.**



Volete scoprire come si fanno i suoi twist del Moscow Mule e del Negroni? Cliccate sul video!

Luca Angeli, dire amaro è dire niente e tutto…
Sì, è vero. Il panorama organolettico è complesso: troviamo prodotti più o meno floreali, balsamici, agrumati, amari, alcolici...

Quali amari si prestano meglio alla miscelazione?
Non ci sono regole, l’importante è padroneggiare il prodotto e, ovviamente, scegliere prodotti di qualità. Il consumatore medio conosce gli amari che sono pubblicizzati in tv, spetta a noi barman educare il palato dei nostri avventori e fare conoscere loro questo meraviglioso mondo.

Consigli per chi si avvicina allo studio di nuovi drink con gli amari?
Suggerisco di partire dalla rivisitazione di alcuni grandi classici, come Negroni e Moscow Mule.