Matteo Zed: vi presento Il grande libro dell’amaro italiano

matteo-zed-bbe26388

Matteo Zed è uscito da poco in libreria con Il grande libro dell’amaro italiano (*casa editrice Giunti*).
Un testo ricchissimo che analizza questo ricercato spirito, espressione di tradizione e italianità, tra storia, produzione, curiosità, ricette di drink e di piatti

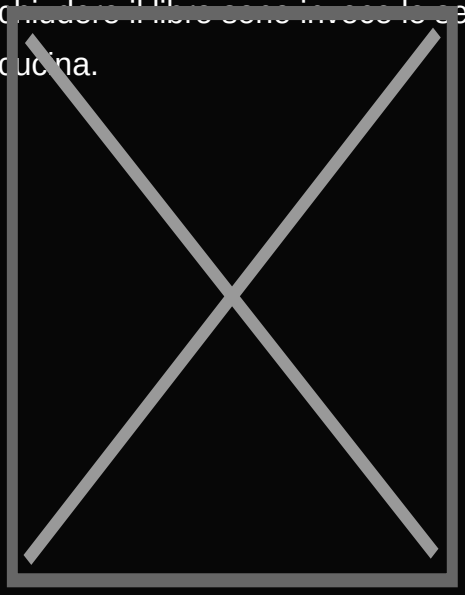
L'INTERVISTA A MATTEO ZED

Matteo quando ti sei appassionato al mondo degli amari?
Da giovanissimo, quando decisi di stare dietro a un bancone per aiutare un amico. Lo feci per passione, con una paga misera (30 mila lire al giorno!).

E quando hai deciso di farti “ambasciatore” dell’amaro in Italia?
Quando, lavorando negli Stati Uniti, ho scoperto che il popolo statunitense si approcciava agli amari con passione e curiosità.

Com’è visto l’amaro in America?
È percepito come giacimento di gusto. E piace moltissimo. Tanto che oggi, in America, parlare di amaro è come parlare in Italia di gin.

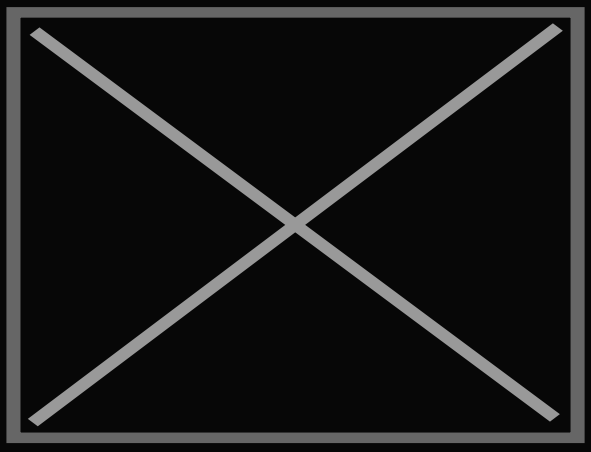
Veniamo al tuo libro Il grande libro dell’amaro italiano...
Ad aprire il volume sono la prefazione a cura di Marco Cremonesi e la mia introduzione. Poi seguono vari capitoli: What’s an Amaro, Le origini dell’Amaro, Le botaniche, Degustare l’Amaro, Le etichette. A chiudere il libro sono invece le sezioni Dieci cose che non sai sull’amaro, Mixology e L’amaro in cucina.



E come si fanno gli amari?

Sono realizzati macerando erbe, radici, cortecce, bacche, frutti, fiori e foglie in uno spirito neutro o vino che poi viene spesso dolcificato, per lo più con sciroppo di zucchero. A quel punto la miscela viene fatta riposare per un certo periodo con frequenti passaggi in legno per raggiungere maggiore complessità.

Quando nacquero le infusioni di erbe?
L'autore greco **Zosimo di Panopoli** descrisse le attrezzature per la distillazione tra la fine del secolo III e l'inizio del IV secolo d.C. Ma furono gli alchimisti arabi i veri detentori del sapere necessario alla produzione delle prime infusioni alcoliche a base di erbe a scopo curativo. E fino al 1400-1500 gli amari ebbero questo scopo. Per esempio per la cura dei vermi intestinali si consigliava un decotto di rosmarino e salvia.



Nella sezione Mixology proponi dieci ricette…

Alcune sono firmate da me, come Il Formidabile (con 50 ml di Amaro Formidabile, 22,5 ml di Amaro Aurora Carciofo Setino, 30 ml di succo di limone e top di acqua tonica) o il Fra’ Bastiano (con 22,5 ml di Amaro Montenegro, 45 ml di Bourbon Whiskey, 22,5 ml di succo di limone, 7, ml di estratto di zenzero, 22,5 ml di sciroppo di miele -80:20- e top di Angostura). Altre sono state inventate da colleghi e non manca un classico: l’Alaska nella versione di Andrea Cardinale con il Centerba Toro Forte al posto di Chartreuse gialla.

Parlaci del focus sull'amaro in cucina…

Propongo una selezione di piatti originali di grandi chef come Gianfranco Vissani, Lele Usai e Arcangelo Dandini, creativi della pizza come Pierdaniele Seu, pasticceri talentuosi come Daniele Desanti, gastrogelatai come Simone Bonini.