



Gente di spirito

blog.ilgiornale.it/gentedispirito

Amarena e bitter, l'alternativa retrò di Marendry



Basta nominarla e subito salta in mente il vasetto bianco e blu, troneggiante sulla credenza di ogni nonna italiana. Ma l'Amarena Fabbri, monumento nazionale alla frutta sciropata, è anche altro. Per esempio un classico bitter, che la storica azienda bolognese è tornata a produrre in tutto il suo spirito vintage dopo 40 anni. Bitter all'amarena: ti aspetti un matrimonio problematico, di quelli che finiscono con divorzi litigiosi. Invece l'ossimoro alcolico dolce-amaro ha infinite vie e il Marendry è una delle più misteriosamente riuscite. Lo versi e profuma di luglio: basta il 2% di succo di amarena concentrato per sprigionare una nuvola di dolcezza inconfondibile. Col ghiaccio, si levano ricordi delle granite anni Ottanta. La bocca è invece il regno dei toni più spiccatamente bitter: china, spezie, buccia di pompelmo gli danno una possente anima da aperitivo. Il segreto del matrimonio dunque è la separazione dei beni: all'amarena l'olfatto e il finale, al bitter il compito di dare vigore al gusto. Certo è parecchio alternativo, nel Negroni è difficile azzardarlo. Ma provatelo invece nel Due Torri, con arancia e limone, oppure ancor meglio con una Schwepes al limone amaro. È come un'estate fresca, a chi non piace?

Ma provatelo invece nel Due Torri, con arancia e limone, oppure ancor meglio con una Schwepes al limone amaro. È come un'estate fresca, a chi non piace?

Marendry Fabbri, 21°, 18 euro

