**Immagine che contiene parete, interni, persona, uomo

Descrizione generata automaticamente**

**Amari & digestivi. Gli Elisir di lunga vita**

*In libreria e negli store digitali l’ultimo volume di Federico Illesi per Trenta Editore dedicato a icone dal sapore intramontabile che hanno saputo rinnovarsi nel tempo, aggiornandosi con l’evoluzione degli usi e dei costumi e affermandosi come un mito irrinunciabile.*

Non esiste famiglia che non ne custodisca gelosamente almeno una bottiglia nella credenza. Non c’è cena che non concluda le sue portate senza di esso. Parliamo dell’**Amaro**, **uno dei distillati più longevi e pregiati**, che da sempre interseca le vite di ognuno di noi e i momenti di quotidiana convivialità.

All’**“Elisir di lunga vita”**, come è stato anche chiamato nel corso della sua **lunga storia**, è dedicato **“Amari e Digestivi”**, nuovo libro, pubblicato da **Trenta Editore**, di **Federico Illesi**, appassionato di mixologia e amante dell’arte del buon bere, tanto da conseguire gli **attestati di Barman e Sommelier di distillati**.

Lungi dall’essere solamente “il bicchiere della staffa”, l’**Amaro**, senza mai rinunciare al suo status di icona intramontabile **ha saputo rinnovarsi nel tempo, aggiornandosi con l’evoluzione degli usi e dei costumi e affermandosi**, nelle sue varie declinazioni, come un mito irrinunciabile. Tant’è che, come sottolinea nell’introduzione al libro **Angelo Canessa**, Mixology Manager di Velier, «***Il settore degli amari registra da anni un trend in continua crescita nei consumi****: il merito va sicuramente alla grande rivoluzione nel mondo della miscelazione che, a partire da Londra, ha riportato nei bar i cocktail più classici rivisitati, però, in alcuni ingredienti per offrire al pubblico non solo un’esperienza di qualità, ma anche nuovi sapori*».

Come tutti i distillati – e lo stesso Federico Illesi ne ha dato testimonianza nel suo precedente volume **“Crazy Gin” (2022)** – la nascita e la storia dell’Amaro parte da molto lontano e incrocia molteplici discipline quali chimica, biologia, alchimia, medicina e persino filosofia. **In “Amari e Digestivi” l’autore ne ripercorre le dinamiche, le funzioni, le trasformazioni storiche, tratteggiando minuziosamente il contesto in cui collocarne la genesi, l’evoluzione temporale degli infusi in parallelo con i più noti eventi storici e con i mutamenti dei costumi della società**.

Una storia, che affonda le sue radici nell’**antica Grecia** fra il IV e il V secolo con **Ippocrate**, universalmente considerato il padre della medicina scientifica ma, come sottolinea l’autore, anche a buon diritto anche padre anche degli amari e dei digestivi. Se la primigenia funzione di questi distillati era curativa, nel corso della vita, intreccia figure del calibro del celebre poeta latino **Lucrezio**, il mondo arabo con **Rhazes** e **Avicenna**. È, tuttavia, nella **Scuola Medica Salernitana**, che, grazie al recupero degli antichi manoscritti degli alchimisti e medici arabi, si cominciarono a utilizzare e perfezionare nuovi metodi di distillazione, tra tutti l’alambicco continuo a colonna, strumento utilizzato ancora oggi, per preparare le prime acquaviti di qualità. Tecniche poi ulteriormente raffinate dalle congregazioni dell’Alto e del Basso Medioevo, per creare i cosiddetti **“amari di abbazia**” le cui ricette, stilate dagli erbolari, erano custodite gelosamente.

Se l’efficacia medicinale degli amari non viene mai messa in discussione, la ricerca e la speculazione teorica si sposta via via verso la ricerca di metodi per rendere gli amari maggiormente gradevoli al gusto, ed ecco che troviamo gli studi dello scienziato e umanista padovano **Michele Savonarola**, confluiti nel suo *De Conficenda Aqua Vitae*, il trattato *Secreti diversi et miracolosi* del botanico e accademico modenese **Gabriele Falloppio**, per arrivare a L’*Arte dello speziale* del monaco Francesco Sirena, un ricchissimo ricettario che codifica in “maniera canonizzata” le regole della preparazione di decotti, infusi e distillati.

Per arrivare all’uso edonistico degli amari dobbiamo, tuttavia, aspettare il Rinascimento. È infatti a **Caterina de’ Medici** e alla sua corte che dobbiamo il costume di sorseggiare un amaro nel corso di **momenti conviviali all’interno dei salotti di palazzo**, in particolare dell’**Alchermes**, prodotto a partire dal XVI secolo nella storica officina farmaceutica di Santa Maria Novella a Firenze e poi esportato in Francia dalla stessa Caterina. Da qui si susseguono eventi storici particolarmente felici e ricchi di risultati per la storia dell’uso conviviale degli amari: la scoperta delle Americhe, la nascita della Compagnia delle Indie, che consente la scoperta e l’importazione di nuove spezie e i Gran Tour d’Europa compiuto dagli aristocratici per ampliare le proprie conoscenze.

Le etichette di amari cominciano a essere prodotti e ad acquisire sempre più notorietà dopo l’Illuminismo, per poi **raggiungere il momento di massimo fulgore nell’Ottocento**. Scopriamo quindi grazie al libro di Illesi **la storia e gli aneddoti curiosi, legate alla nascita delle principali aziende produttrici di distillati e amari, alcuni dei quali tuttora presenti sulle nostre tavole**: il Petrus, primo amaro della storia senza zucchero; l’Unicum, distillato preparato con oltre quaranta erbe e spezie, miscelate seguendo una ricetta ancora segreta; l’Amaro Averna; il distillato Beniamino Tori, il più antico liquore di erbe digestive d’Abruzzo; l’Underberg tedesco, l’elisir di China; l’Amaro Ramazzotti, uno dei primi amari italiani ad inserirsi nelle abitudini della “Milano bene”; il liquore Strega di Benevento, usato addirittura dagli uomini per profumare il fazzolettino da giacca; il Fernet Branca, la cui pubblicità comparve sul primo numero, il 5 marzo 1876, sul Corriere della Sera; il Braulio; il Jefferson Amaro Importante, la cui origine si deve addirittura da un naufragio sulle coste calabresi, il China Martini, l’Amaro Lucano, il Montenegro, l’Amaro del Capo, il Rabarbaro Zucca e anche **tre vanti squisitamente veneti**: l’amaro Vaca Mora e i padovani Maraschino Luxardo e Cynar.

Dalla storia, nella seconda parte di “Amari e Digestivi”, si passa **dalla teoria alla pratica**. Forte della sua esperienza di bartender e sommelier, Illesi illustra in modo chiaro al lettore le p**rocedure e il lavoro che si nascondono nella preparazione del distillato**, fornendo, passaggio per passaggio un vero e proprio **dizionario tecnico per appassionati**. Ampio spazio viene poi dedicato al **servizio**, dalle **dosi** al **tipo di bicchieri** da utilizzare per degustarlo al meglio. Scopriamo quindi che gli amari andrebbero sempre serviti nel classico tumbler basso e svasato, quando si servono con ghiaccio. Il bicchiere è sempre meglio che sia trasparente per permettere di valutare e osservare il colore e non va mai riempito fino all’orlo, ma per un terzo della sua capienza. Nel caso poi si servisse l’amaro freddo o ghiacciato, va invece utilizzato il calice a stelo, in modo da impedire alla mano di chi lo sorseggia di scaldare il contenuto prima di berlo.

La **preparazione casalinga di amari e digestivi**, per i quali l’autore raccomanda di procurarsi sempre ottime materie prime biologiche, ci porta al **ricettario vero e proprio**, dove, a partire dai tradizionali limoncello, mirto, nocino, liquore di amarene e il meno noto “rucolino” a base di rucola selvatica, l’autore propone al lettore cocktail speciali dal gusto unico e deciso: dai notissimi spritz al Cynar e Americano sbagliato a miscelazioni meno diffuse quali il Capo e l’Underberg Tonic, il Monterita e il Lucano Libre e il Zucca Gin.

***Amari & digestivi***  
**Federico Illesi**  
Prezzo di copertina: 16,00 euro  
Trenta Editore  
  
Il libro è in vendita nelle principali librerie italiane e negli store digitali

**Per informazioni e prenotazioni**  
[redazione@trentaeditore.it](mailto:redazione@trentaeditore.it)  
[www.trentaeditore.it](http://www.trentaeditore.it)

**Federico Illesi** - laureato in ingegneria biomedica e a capo di un’azienda di servizi per il web, è sempre stato appassionato di mixologia e amante dell’arte del buon bere, tanto da conseguire gli attestati di bartender e Sommelier di distillati. Amari & digestivi è il suo secondo libro con Trenta Editore, dopo il successo di Crazy Gin (2022).

**Ufficio stampa  
Giuseppe Bettiol**  
Tel. 3491734262  
[comunicati@giuseppebettiol.it](mailto:comunicati@giuseppebettiol.it)  
[www.giuseppebettiol.it](http://www.giuseppebettiol.it)

**Ufficio Stampa Trenta Editore**Tel. 3384985495  
[redazione@trentaeditore.it](mailto:redazione@trentaeditore.it)  
[www.trentaeditore.it](http://www.trentaeditore.it)