

# Cosa c'è dentro

## AMARO IMPORTANTE JEFFERSON



### INGREDIENTI

Pochi ingredienti e a filiera corta. La ricetta di Jefferson Amaro Importante è, infatti, costituita da: acqua, zucchero, infusi ed estratti di erbe, infusi di scorze di agrumi calabresi. La nota principale di questo amaro è proprio la presenza della componente agrumata. No coloranti e nessun additivo chimico. Il prodotto è 100% naturale. Gradazione: 30%

### MADE IN CALABRIA

L'amaro è prodotto a Montalto Uffugo, in provincia di Cosenza, e si distingue per la sua forte connotazione territoriale. Non è un caso, infatti, che alla base della ricetta vi siano il bergamotto di Roccella Jonica, l'arancia di Bisignano, il rosmarino di Montalto Uffugo e l'origano della Palombara, uniti ad altre erbe e spezie.

### INFUSI DI BASE

Il prodotto è ottenuto da più infusi a diverse gradazioni alcoliche, preparati separatamente e, infine, miscelati tra loro. L'infuso madre è un mix di erbe e essenze aromatiche: coriandolo, eucalipto, genziana, rosmarino e origano. Per gli altri infusi la materia prima è costituita da frutti territoriali come arance dolci, arance amare, limoni, pompelmi, bergamotti più vaniglia.



La bottiglia di Amaro Importante Jefferson è da 70 cl ed è in vetro, materiale che va smaltito in base alle norme sulla raccolta differenziata che differiscono da comune a comune. Ricordarsi sempre di smaltire il "vuoto" nella campana dedicata.

**N**on c'è dubbio che gli amari stiano vivendo una stagione positiva: le antiche specialità sono ritornate nei bottiglieri dei locali di tendenza, finalmente valorizzate nel servizio e nella miscelazione, e ne sono nate delle nuove sulla scorta di una tradizione liquoristica come quella italiana che ha pochi pari in tutto il mondo. Ebbene, questo mese parliamo di una specialità inedita ma con un ricco e fascinoso passato. È l'Amaro Importante Jefferson, nato dalla ricerca e dalla tenacia di Ivano Trombino, imprenditore calabrese esperto di biotipi delle piante autoctone, che ha ritrovato, quasi casualmente, un'antica ricetta della fine dell'Ottocento in un carteggio appartenente a un nonno emigrato negli Stati Uniti. Chi è Mr. Jefferson lo lasciamo scoprire a voi (vi assicuriamo che la storia merita e la si può leggere su [vecchiomagazzinodoganale.com](http://vecchiomagazzinodoganale.com)), e passiamo la palla, o meglio, la bottiglia al nostro Michele Di Carlo: «All'occhio il prodotto ha un colore ambra scuro limpido con

## il gustosofo



### Michele Di Carlo

Consulente, formatore, organizzatore di corsi e master, bon vivant e soprattutto gustosofo. La sua cultura in fatto di bevande e cibi è sconfinata. Collaboratore di Slow Food e dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. È presidente del Classic Cocktail Club.

### Il metodo di degustazione

L'assaggio di Amaro Importante Jefferson prodotto da Il Vecchio Magazzino Doganale di Montalto Uffugo (Cs) e distribuito da Compagnia dei Caraibi è stato effettuato lo scorso 11 febbraio presso il bar Il Castello di Castel San Giovanni (Pc). L'amaro è stato assaggiato in 2 fasi distinte: in prima battuta, a una temperatura ambiente a circa 18 °C. Una modalità che permette di cogliere al meglio pregi e difetti del prodotto da testare in quanto il freddo contribuisce a ridurre le percezioni delle papille degustative. In seconda battuta, l'assaggio è avvenuto a una temperatura più bassa, 12 °. La tecnica di assaggio è quella di un cucchiaino da tè di volume di prodotto tenuto in bocca per una durata di circa 10 secondi.

riflessi rosso ramato; al naso il profumo è netto di note agrumate». Passiamo all'assaggio. «Il gusto - annota Di Carlo - è deciso e con un buon impatto, per prime si avvertono le note dolci, poi quelle agrumate e, infine, quelle erbacee e di radici singolarmente infuse in alcool e poi assemblate artigianalmente. Il fatto che le note aromatiche appaiano un po' slegate tra di loro è dovuto probabilmente al recente imbottigliamento che non ha ancora permesso alle varie componenti di amalgamarsi alla perfezione. In sintesi, al palato, risulta amaricante, leggermente erbaceo e caratterizzato da un'equilibrata nota alcolica».

### GUSTO AMARICANTE

Di Carlo ha effettuato, come consuetudine, l'assaggio in due fasi e a temperature differenti: a circa 18° C e, una volta refrigerato, a a 12° C per verificare se una temperatura meno elevata consentiva di valutare altre peculiarità del liquore. Tutto sommato, conclude Di Carlo, il profumo e il gusto restano invariati, mantenendo le caratteristiche emerse nel primo assaggio. L'amaro si candida sia come classico digestivo, sia come ingrediente nella miscelazione. «Mi pare perfetto - precisa Di Carlo - per essere utilizzato nella preparazione di pre dinner o after dinner e in alcuni casi potrebbe arrivare a sostituire un bitter o un vermouth». ★

## La domanda in più

### Ma quanti sono gli agrumi di Calabria?

Quando si parla di agrumi viene immediatamente di pensare alla Sicilia o alla Costiera Amalfitana. Meno alla Calabria che invece vanta un patrimonio botanico di tutto rispetto con arance dolci, arance amare, limoni, clementine, cedri, bergamotti ecc. Questi ultimi, in particolare quelli di Roccella Jonica, figurano fra gli ingredienti dell'amaro Jefferson. Il bergamotto è un frutto eclettico il cui olio estratto dalla scorza è utilizzato per aromatizzare i tè neri denominati Earl Grey.



CLAUDIO BONOMI  
claudio.bonomi@newbusinessmedia.it

