

BarTales

ANNO X | N. 7 | MARZO 2023

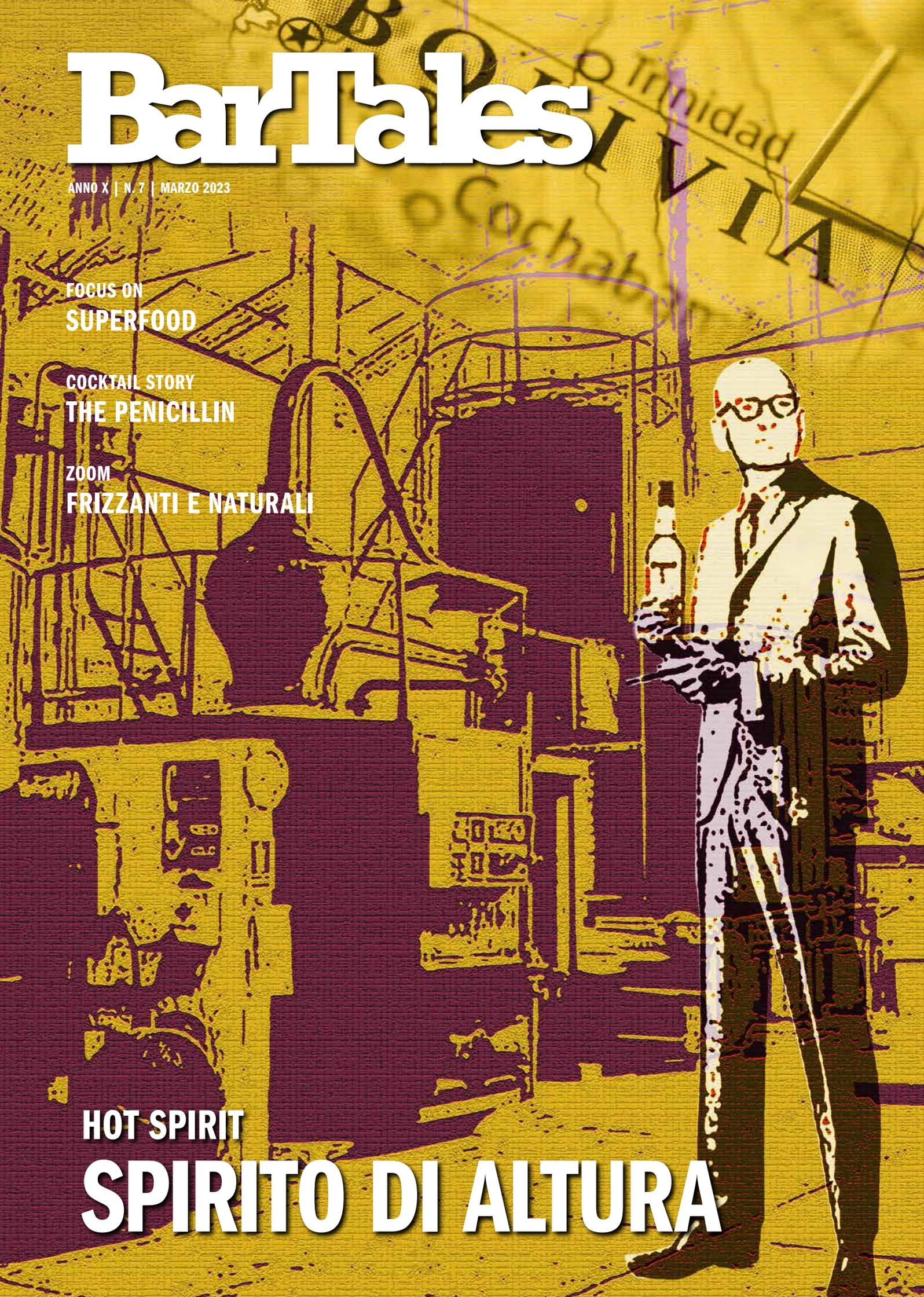
FOCUS ON
SUPERFOOD

COCKTAIL STORY
THE PENICILLIN

ZOOM
FRIZZANTI E NATURALI

HOT SPIRIT

SPIRITO DI ALTURA





CARDAMARO

Alcuni paesaggi vitivinicoli italiani sono inseriti nella lista del patrimonio mondiale dell'Unesco. Tra questi i piemontesi Langhe-Roero e Monferrato.

Nel sud astigiano sorge il comune di Nizza Monferrato riconosciuto come capitale del Barbera e, in particolare, per la denominazione Barbera d'Asti superiore "Nizza", nata il primo luglio 2016.

Ma questo territorio non è solo vino. Altri prodotti di eccellenza che la natura ha regalato sono il tartufo bianco e il cardo gobbo, specialità protagoniste durante la Fiera Patronale di San Carlo con la Giornata del Tartufo e del Cardo Gobbo celebrata ogni novembre.

Rinomato per le sue proprietà digestive, depurative e aperitive, il cardo gobbo è componente di eccellenza della tradizione gastronomica piemontese e trova una sua nota espressione nella Bagna Cauda. Le origini del cardo vanno ricercate nel Nord Africa, e l'ortaggio era già noto ai Greci e ai Romani.

Appartenente al genere *Cynara*, famiglia Asteracee, il Cardo Gobbo di Nizza Monferrato è un presidio Slow Food ed è coltivato prevalentemente nei territori limitrofi dell'omonimo comune e nei terreni sabbiosi lambiti dal torrente Belbo. La denominazione "gobbo" deriva dal tipo di coltivazione alla quale la pianta è sottoposta.



Il cardo gobbo ha una forma simile al sedano e un gusto amarognolo che ricorda il carciofo, non si irriga, non si concima e non è trattato. Tutti i cardo si mangiano cotti, soltanto il cardo gobbo di Nizza Monferrato è buono crudo.

La particolare coltura della pianta prevede che questa venga parzialmente sotterrata a inizio autunno, pratica utile per

superare il rigido freddo invernale della zona. In questo modo la pianta tende ad assumere una forma che curva verso l'alto per cercare la luce. Trovando la resistenza del terreno tende a incurvarsi e da qui la caratteristica forma gobba da cui il nome. Questo trattamento forzato causerà alla pianta la perdita della clorofilla.



TECNICHE

IN ALTO
L'INFOSSAMENTO
DEL CARDO.

Dopo circa un mese di sotterramento la pianta viene raccolta e si presenterà quasi bianca, con il gambo più tenero e delicato al palato.

Oggi il cardo gobbo di Nizza Monferrato trova espressione anche in “Cardamaro”, il primo amaro a base vino.

Il liquore Cardamaro è prodotto a Cannelli dalla famiglia Bosca, nome noto da sette generazioni nel panorama vinicolo piemontese. La ricetta di Cardamaro nasce da Rachele Torlasco Bosca, illustre personaggio della famiglia, appassionata studiosa e conoscitrice di erbe aroma-



tiche e spontanee. Rachele dedicò gran parte della sua vita alla realizzazione di un prodotto erboristico con proprietà benefiche per corpo e spirito.

Si racconta che negli anni '50, durante una cena conviviale fu particolarmente colpita dai racconti popolari sulle straordinarie virtù salutistiche del noto cardo gobbo di Nizza Monferrato. Iniziò

dunque a studiare l'ortaggio ed effettuò una serie di macerazioni in alcool insieme ad altre botaniche.

Nel corso degli anni successivi, la ricetta fu migliorata dagli erboristi della famiglia Bosca con l'aggiunta costante di nuove erbe officinali. La formula definitiva fu trovata quando si scoprì che i diversi elementi, il cardo gobbo, gli altri



cardi e le erbe officinali, si esaltavano tra loro in una infusione a base di vino.

La ricetta di questo eccellente amaro comprende anche il Cardo Santo, il Cardo Mariano e foglie di carciofo che, dosati sapientemente, hanno un'azione sinergica ed esaltante delle proprietà del cardo. A queste botaniche viene aggiunta, sotto forma di infusi ottenuti da singola estrazione, una speziatura di ginepro, bacche di genziana lutea, chiodi di garofano, radice di liquirizia, cardamomo, limone e maggiorana.

Cardamaro (17°) ha una gradazione

leggera e amabile che facilita un consumo trasversale e l'uso in miscelazione.

Alla vista si presenta con colore fulvo, quasi ambrato, con riflessi brillanti e una sfumatura testa di moro in trasparenza. Al naso il profumo è intenso, la sua complessità è frutto della miscela dei diversi estratti speziati e del lungo affinamento. Spiccano le note speziate del cardo gobbo, della genziana, della salvia sclarea e della liquirizia; emergono anche sentori di frutta secca, uva e zenzero.

Al palato il gusto è dolce, pieno e armonico. Riflette lo straordinario equili-



brio tra la nota dolce, l'amaro di alcune erbe officinali e una gradevole sapidità conferita dal vino.

L'esperienza gustativa è caratterizzata da persistente piacevolezza e dal moderato tenore alcolico. Il retrogusto, lungo e persistente, mantiene la complessità e le note speziate delle erbe e rilascia un leggero sentore di tabacco.

Grazie al suo alto potere di miscela-

zione, Cardamaro ha subito conquistato la bar industry statunitense e oggi è presente nelle bottigliere più esclusive dei bar selezionati da World's 50 Best Bars.

Definito anche "amaro wine", con un sapore distintivo e gradevolmente amaro, Cardamaro è un prodotto davvero unico nel suo genere.

È distribuito in Italia da Meregalli Spirits a partire dal mese di marzo.

LE RICETTE

NEGRONI

INGREDIENTI

- 3 cl Cardamaro
- 3 cl London Dry Gin
- 3 cl Bitter

Tecnica: build over ice. Bicchiere: OF.

Guarnizione: arancia

HANKY PANKY

INGREDIENTI

- 4,5 cl Cardamaro
- 4,5 cl London Dry Gin
- 2 dashes di Fernet

Tecnica: stir & strain. Bicchiere: coppetta.

Guarnizione: lemon peel.

AMERICARDO

INGREDIENTI

- 5 cl Cardamaro
- 5 cl Bitter Campari
- Top di seltz

Tecnica: build over ice. Bicchiere: OF.

Guarnizione: arancia e lemon peel.

LO SBAGLIATO

INGREDIENTI

- 5 cl Cardamaro
- 5 cl Campari
- top di Asti secco

Tecnica: build over ice. Bicchiere: OF.

Guarnizione: arancia rossa.