## **BITTERANZA**



**TIPOLOGIA:** Bevanda spiritosa artigianale a base di erbe aromatiche amare

**DESCRIZIONE GENERALE:** Il Bitteranza è una bevanda alcolica dal ricco patrimonio storico e dal carattere distintivo. Questa bevanda è ottenuta da una complessa infusione di erbe amaricanti, piante aromatiche e frutta in una miscela di alcol e acqua; il risultato è un bitter dall'aroma intenso e dal vivace colore rosso rubino.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** Il Bitteranza è tradizionalmente gustato durante l'ora dell'aperitivo, servito liscio e ghiacciato con una spruzzata di seltz freddo in un bicchiere precedentemente raffreddato in congelatore.

Tuttavia, la sua versatilità è notevole, poiché viene utilizzato in una serie di cocktail iconici tra cui l'Americano, il Negroni, il Milano Torino, il Garibaldi, il Boulevardier e lo Spritz.

**PRODUZIONE:** La sua creazione segue un processo meticoloso che inizia con l'infusione di erbe in acqua a 100°C, seguita dall'aggiunta di alcol puro per una macerazione profonda. Dopo questa prima fase, le erbe vengono separate dalla soluzione liquida, ottenendo così un infuso aromatico potente, con una gradazione alcolica di circa 70% vol.

Infine, a questa base si aggiungono sciroppo di zucchero, acqua distillata, alcol aggiuntivo e un colorante rosso naturale.

**ESAME ORGANOLETTICO** 

GRADO ALCOLICO: 25,00% vol.

**CONTENUTO: 1 LITRO** 

**BOTTIGLIA: ALLUMINIO** 

**TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5° - 8°** 

**BICCHIERE CONSIGLIATO:** Calice abbastanza ampio a tulipano, possibilmente servire con scorza di arancio e limone.

**BOTANICHE:** Tanaceto, Assenzio, Genziana, Rabarbaro, Salvia Sclarea, Cascarilla, Pompelmo, Arancia Amara, Arancia dolce.

**CURIOSITÀ:** L'origine del Bitteranza risale al Cicchetto, locale collocato nel centro della città di Asti ed inaugurato da Franco Cavallero nel 2011.

Proprio al Cicchetto hanno preso forma le prime versioni della ricetta di Bitteranza, che si è evoluta fino al 2018 quando Franco instaura una preziosa amicizia con Raffaele Skizzo di Bruscella, noto showman e proprietario del Balthazar di Varese, sede che negli anni è stata preziosa per la concretizzazione del prodotto nascente. Nel corso degli anni, la bevanda ha subìto ritardi nella sua presentazione a causa dei disagi arrecati dalla pandemia, ma si presenta oggi sul mercato in un formato innovativo e rivoluzionario.

Il packaging, infatti, è una latta di alluminio completamente riciclabile e sostenibile, in linea con la necessità di ridurre le emissioni di CO2.

