

# Gentleman

MF  
il quotidiano  
dei mercati finanziari

★  
SPECIAL ISSUE  
MASTER  
OF THE SEA  
*La forza del*  
MADE IN ITALY  
★

IL MENSILE PER GLI UOMINI CHE AMANO LA VITA - NUMERO 293 - SETTEMBRE 2024

## BUON VENTO

DA BARCELLONA  
ALLA COSTA SMERALDA,  
LE GRANDI REGATE

## YACHTING

NOVITÀ DAI SALONI  
CANNES, GENOVA  
E MONTECARLO

Patrizio Bertelli, presidente  
del gruppo Prada, grande  
velista, al timone di Linnet,  
barca del 1905 che fa  
parte della sua flotta.

## PATRIZIO BERTELLI O CAPITANO, MIO CAPITANO

UNA COLLEZIONE DI NOVE BARCHE  
STRAORDINARIE. E IL PROGETTO  
LUNA ROSSA, LA SFIDA EPICA PER LA  
CONQUISTA DELL'AMERICA'S CUP.  
PATRIZIO BERTELLI, PATRON DI PRADA,  
E LA SUA PASSIONE PER LA VELA





Da sinistra, infusione invecchiata tre anni in brandy; Herbalis è la nuova creazione di Jacopo Poli dopo lo storico Vaca Mora; 100 Erbe di Ballor, il marchio storico rilanciato da Bonollo che si affianca all'Amaro Of con grappa di Amarone. A destra, l'Amaro Lucano, creato nel 1894 da Pasquale Vena nel retrobottega del suo biscottificio a Pisticci (Matera).



*Un capitolo a parte meritano le etichette delle famiglie di grappaio*

Presidi culturali che hanno traghettato la civiltà oltre il Medioevo, agli ordini religiosi si deve anche il prezioso tramandarsi nei secoli della cultura liquida, champagne, birre e liquori sono infatti frutto del lavoro conventuale. All'*Ora et labora* della regola benedettina, prega e lavora, si può aggiungere macera. È dall'antica pratica erboristica di raccolta e conservazione in alcool di piante ed erbe officinali che nascono i primi elisir di lunga vita. Come la ricetta del frate cappuccino donata agli **Averna**, passata dalle bottigliette regalate a Natale da Fra Girolamo dell'Abbazia di Santo Spirito a Caltanissetta al boom della produzione industriale. Oltre alle ricette tramandate di convento in monastero e fortemente legata al Centro e Sud d'Italia, c'è un altro ramo di produzione della liquoristica radicata alla conoscenza montanara di erbe e radici, dal genepy alla genziana. **Bràulio**, per esempio, nasce nel 1875 in una farmacia di Bormio, la cittadina della Valtellina che ha conquistato una cantina alla volta estendendosi per tutto il



centro storico per fare spazio alle enormi botti di rovere dove invecchia l'amaro. Molte etichette storiche condensano entrambe le pratiche farmaceutica e religiosa, come l'**Amaro San Marco** creato dal 1920 da Paolo Sarandrea, ex cappellano militare ed erborista, e come l'**Amaro Montenegro** inventato da Stanislao Cobianchi, giovane alchimista emigrato per sfuggire alla famiglia che lo voleva prete. Dalle specialità botaniche scoperte in giro per il mondo nasce, nel 1885, il suo Elisir Lungavita cui, dopo 11 anni, cambia nome in onore della principessa Elena del Montenegro promessa sposa di Vittorio Emanuele III. Ci sono anche le eccezioni alla regola con illustri ricette nate fuori da monasteri e farmacie, ma nel retrobottega di un biscottificio a Pisticci, qui Pasquale Vena nel 1895 creò la miscela di erbe dell'**Amaro Lucano**. La capitale amara per eccellenza, però, resta Milano. Qui, dove Davide Campari ha lanciato il suo bitter, si concentra la produzione delle etichette best seller mondiali: il gruppo di Sesto che porta il suo nome dal 2014 ha in

*Creato dai distillatori friulani nel 1992, Amaro Nonino è un omaggio alla ricetta del 1933 di Antonio Nonino a base di erbe di Carnia.*



Da sinistra, Amaro S. Marco è stato creato nel 1920 da Paolo Sarandrea, ex cappellano militare ed erborista; Santoni è una ricetta del 1961 a base di rabarbaro toscano che si presta molto alla miscelazione; Amaro Eroico del brand calabrese Essenza Mediterranea con liquirizia e agrumi tipici della regione come arancia, bergamotto, cedro e mandarino.



*In Italia, si arrivano a contare fino a un migliaio di etichette*

portfolio un tris d'assi come Averna, Braulio e Cynar, l'Abc del rito a fine pasto. Spostandosi un po' più a Sud verso la Bovisa si trovano le storiche distillerie dei **Fratelli Branca**, ancora saldamente in mani familiari (dal 2009 alla guida dell'azienda c'è il conte Niccolò) e ancora in fervente attività con tanto di dogana privata interna al complesso di via Resegone, da cui passa quasi tutto il Fernet che si beve al mondo. Il resto arriva dallo stabilimento aperto già dagli anni 30 in Argentina, dove la fabbrica è da sempre rimasta in attività e dove con la cola è il cocktail più amato dai giovani. Ma è uno degli amari da sempre più diffusi all'estero. «Uno shot di Fernet è la stretta di mano dei bar tender», conferma Valeriani, «c'è la convenzione che se batti la Fernet Coin sul bancone e l'altro non ne ha una, deve offrire a tutti un giro». La categoria sta vivendo un neo rinascimento e la conferma arriva dalle nuove etichette che fanno incetta di premi internazionali dal romano **Amaro Formidabile**, all'**Amara** fatta con arance di Sicilia, fino all'**Amaro Eroico**



calabrese di Essenza Mediterranea con bergamotto e liquirizia. In altri casi si tratta di dare nuova luce a storiche etichette come l'**Amaro Santoni** a base di rabarbaro toscano, creato nel 1961 e ora al centro dei riflettori internazionali anche grazie al volano di Simone Caporale, bar tender tra i più famosi al mondo e patron del Sips di Barcellona, in testa ai 50 World's Best Bars. Un capitolo a parte meriterebbero gli amari dei grandi grappaioli, come Nonino, Poli e Bonollo che oltre all'**Amaro Of** ha lanciato il **Ballor 100 Erbe**, brand storico acquisito dalle distillerie di Padova. Ha raddoppiato anche Jacopo Poli con **Herbalis**, infusione invecchiata tre anni in brandy, che va ad affiancare il **Vaca Mora**. Per i Nonino, poi, l'amaro è una tradizione di famiglia tanto quanto la distillazione di vinacce. La prima ricetta, messa a punto da Antonio Nonino a base di erbe di Carnia, risale al 1933. E sono stati anche tra i primi a proporre l'**Amaro Nonino** in miscelazione, antesignani della tendenza così come avevano già rotto il ghiaccio con la grappa. 

Distribuito da Pallini, l'Amaro Formidabile lanciato dieci anni fa a Roma da Armando Bomba è stato tra i primi del nuovo Rinascimento.