

MIXABILITY | BITTERS

FLORITA BITTER AMANDE PAYS

FLORITA | HAITI

35 cl / 30°

Category: Bitter

Raw material: Alcool di canna da zucchero, agrumi, cortecce, legni, radici, spezie e altre botaniche naturali haitiane

Production method: Maceration

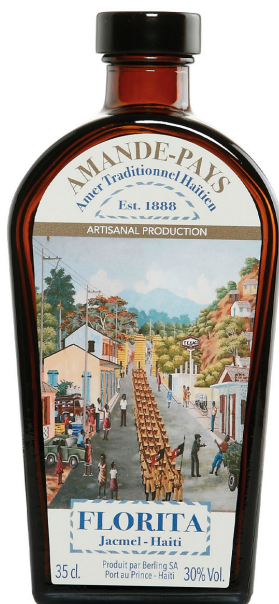
Box: No

WHY IT'S DIFFERENT

Florita Amande Pays è un bitter a base di Terminalia Catappa, frutto di un mandorlo selvatico che vive su tutte le spiagge tropicali, il cui nocciolo carbonizzato è il vero ingrediente dei tatuaggi sacri polinesiani e che ha il suo terroir di elezione a Bainet, località sulla costa sud-est di Haiti. Il bitter è prodotto esclusivamente con i frutti provenienti da questo gran cru dell'Amante Pays.

HOW DO I DRINK IT?

Liscio con ghiaccio in piccole quantità è un ottimo digestivo. Ottimo anche come elemento caratterizzante per i cocktail.



FOCUS

I Florita riprendono antiche ricette di amari digestivi e medicamentosi che venivano prodotti dalle famiglie caraibiche e, negli anni, anche dalle distillerie di rum. In numerosi libri di cocktail, specialmente francesi dei primi dell'800, apparivano ricette di cocktail che prevedevano l'utilizzo di "amer", che non erano altro che i bitters a base di distillati di canna da zucchero, spezie, frutta e botaniche provenienti dalle colonie dei caraibi. Rispetto ai bitters classici, però, si possono consumare lisci o con ghiaccio in piccole quantità, e sono tutti prodotti da ingredienti naturali. Si tratta di ricette antiche, che erano custodite in un quaderno di ricette di Herbert Linge sr., ultimo discendente della famiglia Barbancour, master distiller della Distillerie de Port au Prince e produttore del rum Providence. La bottiglia - disegnata da Luca Gargano - riprende lo stile degli antichi flaconi utilizzati dai farmacisti per il confezionamento dei bitter e degli elisir.

