

MIXABILITY | BITTERS

FLORITA BITTER PETE PANNO

FLORITA | HAITI

35 cl / 94.2°

Tipologia: Bitter

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

Metodo di produzione: Macerazione

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Florita Pete Panno è un bitter storicamente utilizzato nella medicina tradizionale haitiana e contiene, oltre a zenzero haitiano e chiodi di garofano, altri ingredienti autoctoni come bois cochon (tetagastria balsamifera), liane bandé (rhynchosia phaseoloides), zo d'ouvan (eugenia crenulata) e foglie di malaguetta (pimenta officinalis).

COME LO BEVO

Poche gocce su un cucchiaino come digestivo, è il bitter aromatico perfetto per tutti i cocktail che ne prevedono l'uso.



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'Ottocento, apparivano ricette di cocktail che prevedevano l'utilizzo di "amer", che non erano altro che i bitter a base di distillati di canna da zucchero, spezie, frutta e botaniche provenienti dalle colonie dei Caraibi. Rispetto ai bitter 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 Herbert Linge sr., ultimo discendente della famiglia Barbancourt, 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.

