

# Veneto Secrets

WHERE FOOD MEETS DESIGN



Home

Esperienze

Prodotti

Arte&Stile

Directory

Info

EN



## Veneto Secrets

La prima guida dei luoghi segreti del Veneto dove il gusto incontra il design scoperti e recensiti per voi



Seguici



Speciale  
Prodotti Top

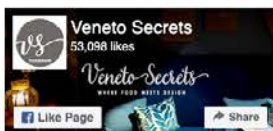


Must-See  
Arte



Cerca

Facebook



Prodotti

## Extra Bitter Gajardo

La storia della famiglia Schiavo e dei suoi distillati "radicali"

Quella della **famiglia Schiavo**, che da ben 5 generazioni, il **1669** più precisamente, si occupa di distillazione di grappe e liquori, è una **favola alchemica** legata ad un DNA che parte da lontano.

Le **origini** dinastiche risalgono, infatti, agli **Schiavoni di Venezia**, leggendari soldati guerrieri di provenienza dalmata a cui la Serenissima per meriti di servizio regalò terre, come era usanza a quei tempi, tra cui anche quelle dove ha sede l'azienda oggi, a **Costabissara** in provincia di **Vicenza**.

Romanticamente, la diffusione dei distillati da cocktail come i bitter, nati inizialmente nell'**'800** come medicinali, si deve proprio a **soldati, marinai e gentiluomini di fortuna** che avevano la necessità di trasportare questi **elisir** in piccole bottiglie e che usavano ritrovarsi a berli nei bar delle nascenti metropoli, come il porto di NY.

Dal '98 è **Marco Schiavo** che ha preso le redini dell'azienda portando una vera **rivoluzione** nel mondo dei **distillati** italiani. Un cambio di rotta che parte nel **2010** da quando, riprendendo una vecchia ricetta del Prugna, tra i liquori veneti più distintivi che si diffonde con la dominazione austro-ungarica quando si beveva nei circoli ufficiali, si appassiona alle **infusioni "creative"**.





## Facebook



## Instagram



## Cerca per tag

Agriturismo Aperitivo  
Archeologia Industriale  
Arte Artigianalità  
Attività B&B Bacaro Baita  
Biologico Birra Bistrot  
Brunch Business Café  
Cantina Carne  
Colazione Colli  
Degustazione Vino  
Dehor Enoteca Fattoria  
Gastro-Pub Giardino  
Gourmet Hotel Km0  
Locanda Michelin Moda  
Osteria Pesce Piscina  
Ristorante  
Romantico Spa  
Terrazza Tradizionale  
Trattoria Vegan-friendly  
Vegetarian-friendly  
Venezia Vino Vista  
Panoramica



Amante del buon bere, soprattutto dei cocktail Made in Italy come il Negroni e l'Americano, Marco accetta la **sfida** suggerita dall'amico Carlo, titolare di un bar a Vicenza e esperto *mixologo*, di allargare la sua linea prodotti creando un **bitter** da aperitivo di **altissima gamma** alla vecchia maniera. In linea con la filosofia aziendale che ricerca un prodotto il più **naturale** possibile, con poca chimica, Marco, con l'aiuto del suo "spacciatore" di **erbe botaniche**, inizia un anno di grandi sperimentazioni, considerato che non esisteva una ricetta da cui partire (si sa che tutte le ricette dei bitter sono segrete, vedi il Campari).

Dopo 9 mesi accade la **magia** e dalla lunga infusione di super top di gamma genziana, liquirizia, rabarbaro, pepe di Sichuan, cannella di Ceylon e cascarrilla messicana, nel **2013** nasce **Extra Bitter**. Come vuole la tradizione, contro ogni logica di costi di produzione, per il tradizionale colore rosso viene utilizzata la cocciniglia, al posto di coloranti chimici.



Molto amaro, con bassissimo contenuto di zuccheri, l'Extra Bitter è il più **radicale** degli altri bitter in commercio e, dopo un'iniziale sorpresa, i **bartender** iniziano ad amarlo, sia per il **gusto unico**, sia per la sua sana digeribilità, qualità che si apprezza soprattutto "the day after".

Visto il successo, nel **2014** nasce **Gajardo Bitter**, più morbido nel gusto, che nel 2019 vince addirittura a Londra il premio come "**miglior bitter del mondo**" agli World Liqueur Awards.

Marco ci ha preso gusto. Nel **2015** arriva **Gajardo Fernet Radicale**, l'amaro italiano per eccellenza, scelto perché ingrediente di un altro cocktail da lui molto amato, l'Hanky Panky, ideato nel 1929 al Savoy di Londra dalla leggendaria bartender Ada Coleman.

Nel **2016** è la volta del **Gajardo Triple Sec Radicale**, antenato del limoncello, fatto con bucce di limone, lime, bergamotto, arancia dolce, arancia amara e mandarino tardivo di Ciaculli, presidio Slow Food, un ingrediente usato esclusivamente nell'alta pasticceria.

Letto cosa ispira la filosofia della famiglia Schiavo, è facile capire perché si definiscono **alchimisti**, **pasticceri**, **cuochi** e, anche, **liquoristi**.

*Chapeau, ci facciamo un Negroni?*

Per maggiori info: Azienda Schiavo

### Perché amarlo

Per degustare un vero prodotto d'antan, fatto "bene" proprio come una volta, che vi farà apprezzare un gusto radicale originale che negli anni, con l'avvento dell'industrializzazione, avevamo perso.

### Dove assaggiarlo

Prenotate una visita allo showroom e museo aziendale, dove si può conoscere la storia di Schiavo e soprattutto assaggiare i prodotti da "Classico, pane e salame e meraviglie" che dista solo 200m!

### L'abbinamento Must

Le tapas alla veneta, soprattutto quelle a base di proteine nobili "grasse" come il baccalà mantecato o i salumi morbidi artigianali.

7 aprile 2021 // Aperitivo, Attività



[◀ Articolo precedente](#)

[Articolo successivo ▶](#)

## Altri articoli



**Itinerari in Veneto: i viaggi on the road più indimenticabili**



**Gli indirizzi "secret" della Dolce Vita veronese**



**Bottega Cini (VE)**



# Veneto Secrets

*Veneto Secrets è la prima guida dei luoghi segreti del Veneto dove il gusto incontra il design scoperti e recensiti per voi*

Design Rustico Lusso Insolito Prodotti Arte&Stile  
Scrivici Network Privacy Cookie Crediti

Seguici  

Per richieste commerciali:  
venetosecrets@perazza.it