



How to: come fare il bitter in casa

di [Salvatore Cosenza](#) • 12 Novembre 2021



Appassionati di mixology? Volete cimentarvi nel bitter fatto in casa? Vi spieghiamo come fare grazie a qualche consiglio di un esperto.

Improvvisarsi **bartender casalinghi**, per gli amici o per se stessi, è un gioco con cui tutti possono cimentarsi. La realizzazione di alcuni **cocktail**, nel rispetto di ingredienti e proporzioni, non richiede grandi capacità tecniche e, con un po' di attenzione, si riescono a replicare anche drink pensati da **mixologist** professionisti: basta seguire le [ricette](#). Questa volta però vogliamo fare un passo indietro: avete mai pensato di **realizzare in casa il vostro bitter?**

Indice

- 1 - [Cos'è un Bitter?](#)
- 2 - [Fare in casa un Bitter da aperitivo](#)
- 3 - [Gli ingredienti](#)
- 4 - [La preparazione](#)



Cos'è un Bitter?



Una volta tanto un anglicismo non è un mero vezzo linguistico, ma ci viene in soccorso per distinguere due tipi di prodotti estremamente simili, ma agli antipodi nell'utilizzo. *Bitter* tradotto vuol dire sì **amaro** ma, a differenza degli *amari* comunemente detti, più zuccherini e che di solito beviamo a fine pasto, i **Bitter** vengono utilizzati per **stimolare l'appetito**: degli aperitivi in pratica, serviti lisci o come ingrediente di cocktail della scuola italiana (Negroni, Spritz, Americano o Milano-Torino). In entrambi i casi si tratta di infusi **alcolici a base di radici, erbe e spezie**. Altra cosa sono poi i *Bitter aromatici*, tipo l'angostura, che sono **molto concentrati** tanto da essere **aggiunti ai drink** letteralmente col contagocce.

Fare in casa un Bitter da aperitivo



Torniamo al nostro obiettivo: imparare a preparare un **bitter casalingo** e dare un tocco originale ai nostri aperitivi. Per fare ciò ci siamo affidati ai consigli di **Marco Schiavo**, produttore di grappe e liquori. A pochissimi metri dalla distilleria di famiglia, a Costabissara (Vicenza), sorge un bel locale con una spiccata vocazione alla *mixology*: il *Classico. Pane, salame e meraviglie*. Proprio qui, tra un cocktail e un piatto in abbinamento, ho convinto Marco a darmi la **ricetta** del suo **Bitter Gajardo**. O meglio, sono riuscito a farmi svelare alcune **dritte**, tra cui gli ingredienti essenziali e qualche accenno (sufficiente) ai dosaggi. Lasciamo alla distilleria Schiavo il segreto aziendale e a voi lo sfizio di **personalizzare** un po' il vostro bitter.

Gli ingredienti



Oltre alla base **alcolica**, le materie prime si distinguono tra ingredienti da **amaro**, **aromi** ed **elementi** che donano il tocco finale. Gli agenti **amaricanti** sono **Chiretta verde** e **Genziana**. Tra gli **aromi**: **Liquirizia**, **China**, **Rabarbaro**, **Pepe di Sichuan**, **Cannella** di Ceylon, **Cascarilla** messicana, **Chiodi di garofano**. Ingredienti per il **finale** sono **scorze di arancia dolce** e scorze di **arancia amara** alle quali si aggiungono: colorante naturale, cocciniglia, zucchero (8%), acqua per diluire (meglio se distillata).

La preparazione



È importante partire da un **alcol di buona qualità**, con gradazione di almeno **96 gradi**. Con esso si andranno a preparare le tinture dei singoli elementi sopra elencati, lasciati in infusione per almeno **un mese**. Il consiglio è di realizzare dei *micro blend* di prova, prima di creare il mix definitivo da diluire con acqua e raggiungere la gradazione alcolica desiderata. Ovviamente ciascuna delle materie prime deve essere trattata con la **giusta attenzione**: il pepe di Sichuan ad esempio, non va tritato ma scaldato in padella e poi metà schiacciato e la restante parte va inserito in grani interi. Le scorze di arancia invece devono essere tagliate e subito immerse nell'alcool. Le tinture di agenti amaricanti dovranno rappresentare almeno il 70% della soluzione, per il resto si può giocare per cercare il **giusto equilibrio** e incontrare il proprio gusto.