



ANGOSTURA®

Pioltello (MI) 4 novembre 2005 – In ogni parte del mondo, basta nominare la parola Angostura per evocare la mitica bottiglietta di vetro con l’etichetta di carta “oversized”. Le leggende riguardo all’etichetta fuori formato sono diverse e tutte poco credibili, ma ciò si addice perfettamente ad un prodotto la cui storia è ambientata in luoghi esotici e risale a quasi due secoli or sono.

STORIA

L’Angostura viene distillata a Trinidad e Tobago secondo una ricetta segreta rimasta immutata da quando fu formulata nel 1824 da Johann Siegert, un medico tedesco. Siegert a quell’epoca si trovava in Venezuela, dove si era trasferito per arruolarsi nelle file di Simon Bolivar che resisteva contro il trono di Spagna. Come medico era alla ricerca di una cura per contrastare le forti febbri e i disturbi intestinali che affliggevano le truppe e fu così che dopo esperimenti molto empirici utilizzando erbe aromatiche e piante tropicali, trovò una miscela che dava buoni risultati e la chiamò “Amargo Aromatico”, cioè amaro aromatico.

Il nome successivo di Angostura lo si deve all’omonima località lungo le rive dell’Orinoco, un importante scalo nautico dove i marinai iniziarono a fare tappa anche per acquistare la nuova miscela alle erbe dalle incredibili virtù guaritive. Nel 1850, quando l’angostura aveva conquistato grande notorietà anche in Europa, Siegert si congedò dall’esercito Venezuelano e diede vita ad una distilleria “industriale” che continueranno a condurre i figli dopo la sua morte (1870).

Da allora l’azienda conobbe varie vicissitudini e passaggi di proprietà, ma ciò che rimase fondamentalmente immutata è la formulazione dell’Angostura. Col tempo, da prodotto medicale divenne un ingrediente unico e insostituibile per cocktail e per vari piatti di cucina; da elemento caratteristico della tradizione culinaria caraibica, oggi l’Angostura è distribuita e conosciuta in tutto il mondo. Se ne producono oltre 50 milioni di litri l’anno!

CARATTERISTICHE

La caratteristica principale dell’Angostura da tenere in considerazione in cucina, è che oltre a fornire il suo aroma, ha la proprietà di esaltare gli aromi di altri ingredienti. Inoltre stempera l’acidità del limone e più in generale degli ingredienti acidi.

Può essere mescolata al preparato durante la cottura oppure spruzzata in cima a fine cottura. Il suo sapore forte si sposa bene con cibi delicati come i crostacei (gamberi o granchio), la frutta fresca (avocado, melone) il formaggio fresco (bianchi spalmabili). Con la carne è perfetto per il pollo saltato in padella o su hamburger alla griglia. Infine aggiunge sapore a zuppe e minestre di verdura (patate, piselli, zucca).

I più audaci potranno anche rompere ogni tabù provando l’angostura come correzione al caffè, per rendere piccanti dolci a base di cioccolato, come topping al gelato... in cucina non ci sono limiti!

Formato da 100ml prezzo consigliato: 9,48€

Su richiesta siamo in grado di fornire alla redazione, alcune ricette che utilizzano l’Angostura come ingrediente.

Per informazioni commerciali
Natex – Elisabetta Riva
Tel. 02929187.1
elisabetta.riva@natex.it

Ufficio stampa Natex
Com&Media – Barbara Maggi
Tel. 028135914
uffstampa@comedia.it