

home > news e eventi > consigli pratici > angostura, la goccia che fa la differenza

# Angostura, la goccia che fa la differenza

E' un bitter, ovvero un liquido fatto di erbe, radici, foglie e frutti dissolti in alcol. Serve a bilanciare il sapore delle bevande e anche in cucina ha un impiego particolare. Conosciamola da vicino.

Tweet G+ Salva Condividi 1



La storia dell'angostura, innanzitutto, ha qualcosa di affascinante. La sperimentò per primo un medico tedesco che, negli anni dell'eroe rivoluzionario **Simon Bolivar**, mise a punto la bevanda partendo dalle erbe medicinali, dopo anni di ricerche e analisi sulle molteplici virtù delle piante tropicali, con l'intento di curare i problemi intestinali e le febbri alte dei soldati e stimolarne l'appetito. Il medico si chiamava **Johann Gottlieb Benjamin Siegert** e l'angostura venne così battezzata perché si trovavano nella **ciudad Angostura**, oggi ciudad Bolivar.

### Ma cosa contiene?

Si sa per certo che l'angostura contiene ben **40 ingredienti**, tra spezie esotiche e frutta, che la bevanda in sé è molto amara e che è alcolica al 44,7 per cento. In particolare si ottiene tramite l'infusione della corteccia di una pianta, la **Cusparia Febrifuga**, alla quale vengono aggiunti chiodi di garofano, radice di genziana, cardamomo, essenza di arance amare e china.

### A braccetto con i cocktail

Fu solo a metà del 1800, a Londra, durante l'Esposizione Universale, che la bevanda iniziò a essere usata per la **miscelazione di bevande alcoliche** e perse il suo scopo terapeutico. Oggi è imprescindibile nella preparazione di alcuni cocktail (si pensi solo al Manhattan o all'Old Fashioned) e anche in alcune ricette di carne e pesce (per esempio in alcuni arrostiti, nelle salse da accompagnare ai secondi, nelle torte di frutta).

### Quell'etichetta sovradimensionata

Un'altra curiosità riguarda il suo **packaging**, nato di un errore entrato a far parte della storia. Fu infatti per un errore tipografico che alla sua piccola bottiglietta fu abbinata un'etichetta decisamente **oversize**. Ma questo errore piacque e incuriosì e fu così che si decise di non cambiare il prodotto, mantenendo l'errore e il packaging. L'angostura viene prodotta nell'isola di Trinidad e Tobago, nei Caraibi ed è distribuita da D&C. Ingredienti e processi di produzione sono sconosciuti ai più e nessuno è autorizzato a fare foto durante la produzione.

Emanuela Di Pasqua,  
giugno 2018

### LEGGI ANCHE



**COCKTAIL ESTATE 2016: QUALI ORDINARE E COME PREPARARLI**

**STRAPPA E VERSA: IL COCKTAIL IN POLVERE DA SCIogliere IN ACQUA**