

Amaro Parej, esperienza sensoriale unica in un bitter giovane e brioso

scritto da Antonio Lodedo | 01/06/2020



***“Every fucking day”*: è molto diretto il claim che accompagna questo prodotto piemontese al 100%. Un bitter amaro e aromatico che si può bere ogni giorno e a qualsiasi ora**

«Vieni che ti offro da bere al Toretto!». Se a Torino qualcuno vi rivolge questo invito, non fatevi ingannare, vi sta solo portando a dissetarvi a una fontanella in pieno centro storico!

Ma la **fontanella del toretto** compare anche sull’etichetta dell’**Amaro Parej**, ideato e creato da **Marco Riccetti**, bartender presso **Inside Torino** e Brand Ambassador di **Rinaldi 1957**, con il supporto tecnico della start-up [The Spiritual Machine](#), che si è occupata della produzione.

Parej, l’amaro piemontese che trasmette piacere

Il **Parej** è un amaro piemontese a tutti gli effetti: gli ingredienti principali sono tutti regionali e il nome stesso, “Parej”, in dialetto torinese significa “*così com’è*” a sottolineare ancora una volta la

propria origine.

Più che la fontana, in etichetta mi colpisce la sagoma di una grossa scimmia; è il **Bonobo**, un primate poco conosciuto che ha un'attitudine sessuale spiccata poiché pratica sesso non esclusivamente a fini riproduttivi ma anche per puro piacere.

Questa ricerca del piacere è il messaggio che Marco Riccetti vuole trasmettere attraverso la sua etichetta: **un sorso di Amaro Parej** è un'esperienza sensoriale unica nel vasto mondo degli Amari, prodotti troppo spesso relegati al momento del dopo pasto o dell'aperitivo.

Com'è nato il prodotto

Vincitore dell'edizione 2018 della competizione "**Spritz contro tutti**" tenutasi a Pescara, Marco Riccetti si è aggiudicato l'opportunità di seguire un progetto di un anno per realizzare un brand per Gin o Vermut con l'organizzatore della competizione, la start-up The Spiritual Machine.

E poiché Gin e Vermut non hanno certo bisogno di un altro prodotto in Piemonte, il bartender ha rivolto la sua attenzione verso un **bitter molto amaro** e aromatico da mettere in gocce per aromatizzare drink.

Parej nasce, dunque, quale **amaro per la miscelazione**. Un amaro di scuola settentrionale, a cui l'ideatore si è ispirato riferendosi al mondo degli amari austriaci e dei Fernet caratterizzati, per lo più, da una sensazione amara prevalente di erbe fresche, note balsamiche importanti ed erbe alpine.

Amaro Parej, in miscelazione, si discosta dai più diffusi amari di scuola mediterranea, quella salernitana in particolare che rimanda a sentori dolci visto l'impiego prevalente di agrumi e con tenore zuccherino di base piuttosto importante.

Far apprezzare alle persone una sensazione amara così decisa non è stato certo semplice; il palato, infatti, è predisposto naturalmente alla percezione del dolce, sensazione questa che ciascuno di noi ha saputo apprezzare fin da bambino.

La **nota piemontese è caratterizzata dalla presenza del cacao**, un cacao amaro, distillato e addizionato con una piccola quantità di zucchero per permetterne una migliore conservazione. È, quindi, il cacao a portare con sé la parte zuccherina dell'amaro Parej (non più di 50 gr/l circa), attenua la nota pungente-amara, conferisce una lieve farinosità ed è in grado di invogliare all'assaggio anche le persone più restie alla sensazione bitter. Oltre alla piacevolezza del cacao, il palato è interessato anche da un **bouquet di note di erbe alpine**, genziana, assenzio e achillea. Il **colore browny scuro** è leggermente opaco.

I suoi utilizzi nella mixology

Amaro Parej può essere certamente consumato a fine pasto, ma anche in qualsiasi altro momento della giornata, magari con ghiaccio e una scorzetta di arancia.

Tra le varie modalità di utilizzo nella mixology, l'amaro di Marco Riccetti viene consigliato in una **variante del Negroni**, utilizzando una quantità minore di [Vermut](#): la parte bitter si compone di Campari e Parej in misura uguale, con l'aggiunta finale del Gin, ghiaccio e scorza d'arancia. In questo modo, alla parte bitter viene unita la nota del cacao.

Un altro impiego interessante consiste in una variante dell'Americano, miscelando Vermut, bitter, Amaro Parej e Soda. Se si desidera, invece, un long drink a gradazione alcolica molto bassa, si può preparare un "**Va bin parej**", cocktail a base di Vermut Rosso, Amaro Parej, liquore alla nocciola,

nota di limone, ghiaccio e soda. “Va bin parej” si è dimostrato un ottimo aperitivo o dopo cena, con tutte note del territorio piemontese, molto beverino e di successo.

Infine, un particolarissimo drink utilizza l'**Amaro Parej unito al Chinotto**. In un bicchiere alto con ghiaccio, il chinotto è miscelato all'Amaro Parej. Le note agrumate del chinotto ben si fondono nella sensazione bitter dell'Amaro per un drink che si caratterizza per la freschezza della nota amara, dovuta all'azione della nota acidula-agrumata e all'anidride carbonica del chinotto. Nel finale si esprime la nota di cacao, ma persistono assieme le note tipiche di entrambi i prodotti in quella che risulta essere una bibita esclusiva.

L'esperienza a Berlino con il “Sinnerman”

Al **Bar Convent** di Berlino Marco ha presentato **Sinnerman**, un drink stile old fashioned, a base di Soda, Amaro Parej, zucchero moscovado (che non dolcifica molto e ha lievi rimandi di liquirizia), rum cubano lievemente speziato e ghiaccio. Nel bicchiere, il gioco delle aromaticità che si è venuto a creare tra i sentori delle spezie del Rum e l'Amaro Parej è stato interessante ed è piaciuto molto al pubblico. La guarnizione di un peperoncino ha dato, infine, un tocco esotico al bicchiere.

Utilizzi in cucina dell'Amaro Parej

Parej sembra non volersi fermare però al solo bicchiere in quanto qualche chef pare si sia interessato anche al suo impiego in particolari sistemi di cottura che sfruttano le componenti bitter e nota di cacao presenti in questo ottimo prodotto piemontese, fedele al motto “*Amaro Parej: every fucking day*” perchè ogni giorno ed in qualsiasi momento della giornata si può bere l'Amaro Parej, sempre responsabilmente, così come il Bonobo si disseta abbracciando la fontanella del toretto.

Per altre informazioni: [Pagina Facebook](#) | **Marco Riccetti:** [Facebook](#)