

Il personaggio

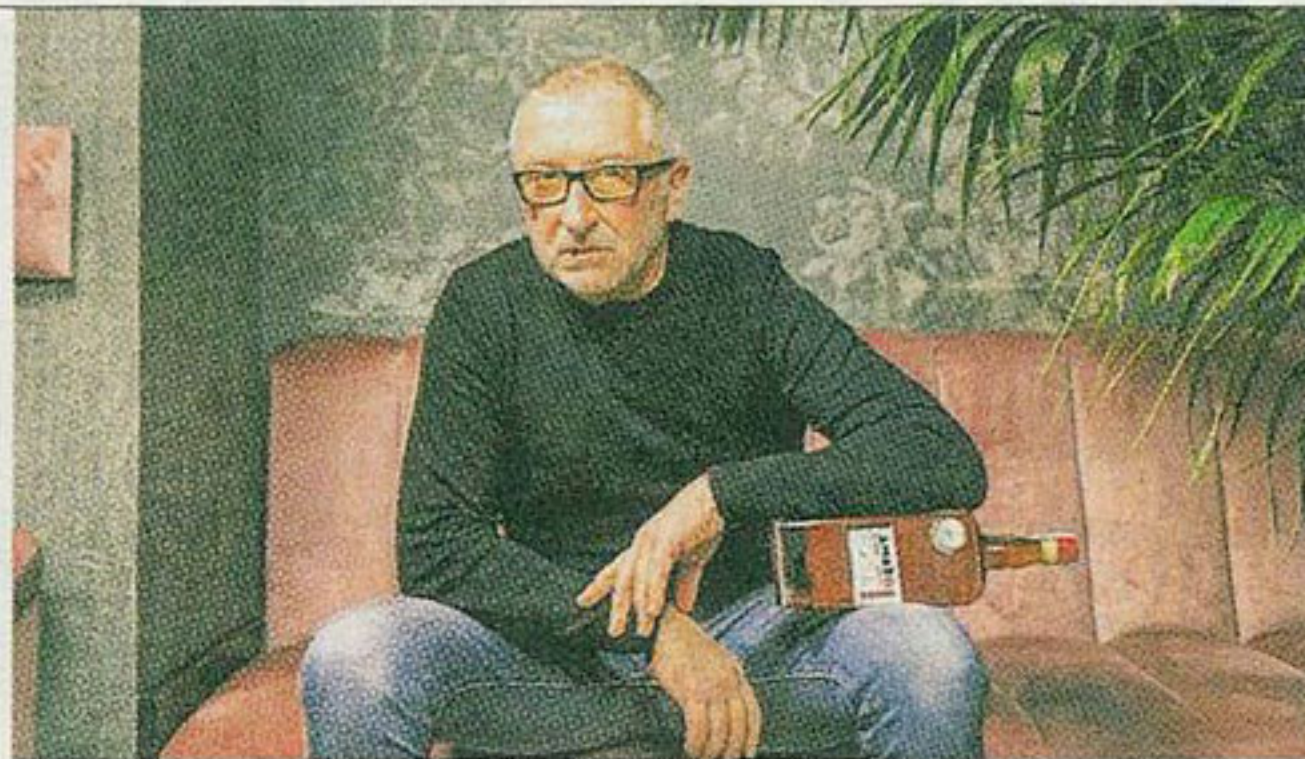
Da San Basilio a Bruxelles l'Amaro Formidabile scala l'Olimpo dei distillati

ARIANNA DI CORI

Sarebbe un luogo anonimo, se non fosse per quel profumo. Pungente, speziato, inebriante. «I vicini se ne accorgono sempre quando arriva il momento di imbottigliare, l'odore si diffonde per tutta la strada», scherza Armando Bomba mentre rimesta un liquido rosso in un serbatoio d'acciaio. Siamo all'interno di una ex officina in via Castelplano, quartiere San Basilio, ora trasformata nel "laboratorio alchemico" dove da 3 anni si produce l'Amaro Formidabile. Colore ambrato, gusto aromatico, bottiglia trasparente che ricorda quella di un bourbon e un design molto curato ispirato alla grafica futurista, l'Amaro Formidabile da poco è stato insignito della prestigiosa Grande Medaille d'Or al concorso annuale Spirit Selection di Bruxelles. Il piccolo grande amaro di San Basilio ha spopolato tra 1300 concorrenti, unico tra i finalisti nella categoria bitter. Un'impresa non da poco, riuscita grazie alla passione e alla

perseveranza di un barman sognatore.

«Ho passato una vita a lavorare dietro ai banconi di bar e locali – spiega il 54enne – ma sognavo di creare qualcosa di mio». E così, 9 anni fa lascia Roma e si trasferisce all'Isola d'Elba. «Ho aperto un ristorante, ma tra una stagione e l'altra avevo tempo per riflettere e studiare. Ho ripercorso la tradizione tutta italiana dell'amaro, passando dagli erbari delle streghe alle ricette "toniche e digestive" popolari nelle farmacie ottocentesche. La notte sognavo di trovare la mia ricetta perfetta». Dopo 5 anni, torna a Roma, pronto per quello che allora – prima del recente boom di produzioni di distillati e birre artigianali – era un salto nel buio. Coinvolge un suo amico d'infanzia, Franco Spagnoli, e insieme, nel 2014, avviano la start up. Dopo un anno per ottenere i permessi, nel 2015 imbottigliano il primo lotto di amaro. In due fanno tutto: dalla produzione della



Prossima fermata i profumi
Armando Bomba, inventore dell'Amaro Formidabile si cimenterà coi profumi

Il successo dell'etichetta di Armando Bomba che conquista premi internazionali

miscela all'imbottigliamento, fino a incollare le etichette ed applicare il sigillo di ceralacca. Bomba si riempie le mani di una manciata di spezie, cortecce, erbe, sminuzzate: boccioli di rosa turca, cortecce di china rossa, anice stellato, chiodi di garofano, rabarbaro. La miscela viene messa a bagno per 26 giorni in puro alcol

di grano, segue una torchiatura dalla quale si estrae una "tintura madre" che Bomba utilizza anche per produrre una birra, in collaborazione con Stazione Birra di Ciampino. Ultimo, la miscelazione finale con acqua e zucchero. «Vorrei che il mio amaro diventasse un prodotto che entra nelle case delle persone. L'amaro di Roma». Al momento, complice il premio e l'incontro con Rinaldi, grande distributore, Bomba e Spagnoli sono sommersi dalle richieste. «Da poche centinaia di bottiglie la produzione è arrivata a quasi 10mila bottiglie annue. Siamo disposti ad ampliarci, ma senza compromessi di qualità. Non mi interessa diventare milionario, ma avere il mio stile, come diceva Bukowsky: "Meglio una cosa noiosa ma con stile"». Bomba, con il suo stile "defilato", non smette di sognare: dopo l'amaro la nuova sfida dell'alchimista di San Basilio saranno i profumi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

XIII

la Repubblica

Sabato
5 gennaio
2019



S
O
C
I
E
T
À