Anisetta Rosati

Da elisir digestivo a Selezione Fumoir

Conosciuta in farmacia come Pimpinella Anisum, elisir digestivo capace di alleviare disturbi, irritazioni o gonfiori di stomaco, si diffonde poi a macchia d'olio nei ricettari e menu dei più blasonati ristoranti stellati. Oggi è presente anche in tabaccheria con la versione Anisetta Rosati Selezione Fumoir, capace di esaltare la finezza e l'aromaticità in abbinamento ai migliori sigari. Niente a che vedere con i numerosi prodotti da fumo aromatizzati all'anice sempre più apprezzati, come il precursore Anisette di Pedroni, il Toscanello Aroma Anice di Mst e l'ultimo nato Bianco Stellato prodotto da Mosi.

La ricchezza delle proprietà aromatiche e dei profumi ha origine dalle dolci colline del Piceno. L'esposizione soleggiata e le fresche correnti di aria che si creano permettono nei decenni di selezionare un ecotipo di anice verde particolare - Anice Verde di Castignano, oggi Presidio Slow Food - grazie alla straordinaria concentrazione di anetolo (il composto aromatico dell'anice e del finocchio) pari al 94%. Ed è proprio da un'antica ricetta del Premiato Laboratorio Chimico Farmaceutico del Cav. Umberto Rosati di Ascoli Piceno che nasceva, nella seconda metà dell'Ottocento, l'Anisetta Rosati.

Sempre più apprezzata nell'alta ristorazione gourmet e dai migliori barman europei e non solo: moltissimi chef stellati, come Mauro Uliassi, Davide Scabin, Bruno Barbieri e Carlo Cracco, oltre che nella loro carta dei distillati e dei cocktail la impiegano per preparazioni varie, ad esempio marinature, dessert, piccola pasticceria, gelati o addirittura per sfumare risotti. Massimo Bottura all'Osteria Francescana propone Anisetta Rosati con chicchi e crema di caffè on the rocks e Claudio Sadler nel suo ultimo Ristorante in Costa Smeralda con granita di anguria e spuma di cioccolato.

Da non perdere Anisetta Rosati Selezione Fumoir a fine pasto, dopo un buon caffè espresso, servita a 10-15°C in abbinamento ad un sigaro medio robusto naturalmente made in Italy e di fattezza Kentucky. Sorprendente il ménage a trois: sia per il tenore alcolico (38%) che conferisce un gran carattere al bicchiere, sia per l'elegante rotondità e freschezza in bocca persino nell'ultimo puff, grazie al blend di spezie mediterranee riconducibili all'anice verde, finocchio selvatico e ginepro.

cod 55677

Per informazioni: **www.fumoir.it** - **www.anisettarosati.com**