

Carattere Unicum Tour arriva a Firenze

Alessandro Marini | 20 marzo 2015 | Eventi



Firenze. Si chiude a Firenze il *Carattere Unicum Tour*, il progetto itinerante dell'amaro Unicum – il distillato di erbe e spezie creato nel 1790 dal medico di corte dell'imperatore asburgico Giuseppe II, il dottor József Zwack, e ancora oggi prodotto dai suoi diretti discendenti – che ha toccato alcune delle principali città italiane alla ricerca dei migliori disegnatori e street artist del paese. Quattro serate a cavallo di febbraio e marzo tra Milano, Napoli, Roma e Firenze dando la possibilità ai giovani talenti delle arti visive italiane di esibirsi e proporre al grande pubblico le loro personali interpretazioni dell'iconografia dell'amaro tra i più conosciuti al mondo.



Il 26 marzo a partire dalle 20.30 al Moyo di Via dei Benci, 23 – gusto, arte e design s'intrecciano in un appuntamento aperto al pubblico che vede giovani talenti impegnati in un'esibizione live di Street art che invitano a scoprire l'inconfondibile gusto di Unicum e Unicum barricato prugna – la nuova referenza invecchiata in botti di quercia su un letto di prugne essiccate pensata per coloro che preferiscono sapori più vellutati ma altrettanto persistenti e distintivi – nell'inedita veste d'ingrediente base dei cocktail più sofisticati.

Carattere Unicum Tour prosegue la lunga tradizione di creatività ed innovazione artistica che da sempre ha seguito Unicum nella sua storia fin dalle prime immagini dell'amaro esposte oggi al museo nazionale di Budapest. Un legame che si rinnova quest'anno con la stessa intensità e volontà di arrivare al grande pubblico: i disegni presentati durante le esibizioni live del tour infatti verranno pubblicati sul sito club.unicum.it per essere votati dal popolo della rete. La preferita dagli utenti vestirà la prossima edizione speciale 2015 di Unicum.



Unicum: 40 erbe per un amaro di carattere

La storia di Unicum inizia nel 1790 quando il dottor József Zwack, medico di corte di Giuseppe II Imperatore d'Asburgo e Re d'Ungheria, mette a punto la formula di un amaro composto da erbe e spezie. "Das ist ein Unicum!" – "E' unico" – esclama il sovrano sorpreso e soddisfatto dal primo assaggio, battezzando così il nuovo distillato con il nome che lo caratterizza ancora oggi.

Un nome, quello di Unicum, che racchiude già in sé l'essenza del prodotto: un distillato che non teme eguali o imitazioni grazie alla cura e alla tenacia degli Zwack, che nei secoli hanno saputo tenere segreta la ricetta tramandandola ai soli membri della famiglia, gli stessi ai quali questo amaro deve la propria fortuna e prosperità, viste le traversie storiche che ne hanno messo a repentaglio più volte la produzione: la distilleria fu bombardata durante la II Guerra Mondiale e poi nazionalizzata, costringendo János Zwack a fuggire negli Stati Uniti nel 1948, portando con sé la ricetta per proteggerla da contraffazioni ed imitazioni. Tenuta al sicuro fino al 1972, anno in cui il figlio Peter la portò in Italia, la produzione di Unicum riprese in Toscana, dove rimase fino al 1989 quando tornò definitivamente nella nativa Ungheria riconfermandosi uno tra gli amari più apprezzati e longevi al mondo.

Distribuito oggi in oltre 30 paesi nel mondo, Unicum rappresenta l'eccellenza nel settore bitter grazie alla sua tradizione secolare e a un processo produttivo accuratamente controllato dalla famiglia Zwack e fedele a quanto codificato dal medico di corte asburgico. La ricetta è composta da oltre 40 ingredienti naturali tra erbe, radici e spezie provenienti da tutto il mondo, delle quali neanche gli addetti alla produzione conoscono l'identità e che riconoscono solo tramite codici e percentuali di miscelazione. La maggioranza dei componenti è estratta per distillazione, direttamente dalle erbe naturali in grandi alambicchi, per essere successivamente miscelata con le essenze ottenute dalla macerazione in alcol per 30 giorni. Questo processo fornisce ad Unicum il proprio aroma distintivo e il caratteristico bouquet. La miscela ottenuta dall'unione delle sostanze distillate e delle essenze è conservata in botti di legno di rovere per oltre sei mesi. Qui l'amaro giunge a reale maturazione, acquista corpo e sostanza e si arricchisce di tannini che ne rafforzano la distintiva intensità e l'armonia del gusto.

(di Alessandro Marini)



Date: 20th March 2015

Title: toscananews.it