

30 Novembre 2018

Pallini Spa

Mistrà Pallini: il liquore secco dall'anima intensa e la storia antica

Frutto di un accurato processo di tripla distillazione, il suo aroma racchiude sette tipi di anice e tutta l'esperienza di casa Pallini. Ne abbiamo parlato con la presidente dell'azienda Micaela Pallini



Lazio

Mistrà è un liquore dal gusto secco e l'anima intensa. Il suo aroma racchiude sette tipi di anice e ha una tradizione antica, ma la sua storia non si può raccontare senza attraversare quella della **famiglia Pallini** e dell'azienda cui ha dato vita nel lontano 1875. A raccontarci qualcosa di più è **Micaela Pallini**, presidente e amministratore delegato della [Pallini Spa](#) [1], nonché esponente della **quinta generazione** e prima donna alla guida di quest'impresa con sede a Roma. "Mistrà è il prodotto più antico di Casa Pallini - ha spiegato -: da subito è stato parte della nostra cultura, e appartiene alla tradizione dei distillati a base di anice radicata ormai da secoli nell'Italia centrale".

"Si tratta di un liquore secco, senza zucchero e naturale al 100 per cento" ha proseguito Micaela. La ricetta miscela **sette tipi di anice** tra cui quello stellato, il verde e il finocchio. A renderlo unico, ha proseguito, "è proprio l'**estrema purezza** e l'elevata concentrazione di anice: caratteristiche che lo rendono, tra l'altro, un ottimo digestivo, sfruttando le proprietà di quest'essenza". A tradire la massiccia presenza di **oli essenziali** è anche l'effetto lattescente che il Mistrà assume una volta mischiato con acqua e ghiaccio. L'esposizione al freddo comporta inoltre la formazione di piccoli cristalli bianchi come reazione tipica dell'anice.

Ottimo da gustare **con il caffè**, il Mistrà è molto apprezzato anche **al naturale** dopo i pasti, o nella **preparazione di dolci**, primi fra tutti le amate Frappe di carnevale. Come ha chiarito Micaela: “Negli ultimi tempi si sta riscoprendo anche in miscelazione per la preparazione di [cocktails](#) [2], ma il Mistrà si sa distinguere anche consumato liscio”. Questo liquore d’anice s’inserisce in una **tradizione** dalle radici antiche. La sua diffusione pare si debba ai veneziani che lo “importarono” intorno al 1300. I primi Mistrà si sarebbero affermati anche dalle parti di Brescia, per poi essere quasi del tutto dimenticati prima di radicarsi nelle regioni centrali. Qui, la cultura dei distillati a base di anice vive ancora oggi con tutta la sua intensità in prodotti ormai storici come il Mistrà Pallini.

Links

[1] <https://www.pallini.com/>

[2] <https://www.pallini.com/it/ricette#.W9R4KxMzbeQ>