



## Le ricette della Ferrochina Baliva



Pallini sciroppi

Dalla ricetta del dott. Baliva del 1894, l'infuso a base di corteccia di china arricchito dalle virtù del ferro, premiato con 8 medaglie d'oro. Un sapore distintivo, forte e amaro per chi desidera qualcosa di più da un digestivo.

Sull'onda della celeberrima Ferrochina Bisleri, l'Antico Ferrochina Baliva, delicatamente alcolico e saggiamente dosato nelle sue proprietà, è il primo liquore ad avere un metallo (il citrato di ferro), studiato in modo da esaltare le note virtù della corteccia di china, naturale ritrovato anti-malarico di un tempo.

Ferrochina Baliva si ottiene da un infuso di cortecce e radici quali china, genziana, arancio amaro e altre piante meno note come il condurango o il quassio; in aggiunta a queste, il citrato di ferro ammonio consente un maggiore assorbimento del ferro dall'organismo.

Nella versione dell'"Irradiato", veniva immersa nell'infuso una spirale d'oro; il tutto veniva quindi collegato all'elettricità in modo da avere ioni di oro nella bevanda che potessero accrescere i benefici della Ferrochina. Il prodotto era poi venduto come elisir medicamentoso nelle farmacie.

Liquore amaro di fama mondiale preparato secondo un'antica ricetta del Comm. Dott. Ernesto Baliva, già medico negli ospedali di Roma: prodotto premiato con 8 medaglie d'oro, 4 Grandi Premi e Targa di Gran Premio all'Esposizione di Igiene Sociale a Roma nel 1912.

Sin dal 1894 il Ferrochina Baliva è stato largamente apprezzato e gradito da generazioni di consumatori di tutte le età.

Uso consigliato e prevalente: twist in cocktail storici come il Negroni o il Mi-To.

Ingredienti: alcol idrato purissimo, infusi naturali, zucchero. Colorante caramello.

<http://www.pallini.com/it/prodotti/ferrochina-baliva#.VOoTTvmG8gU>

#### RICETTA NEGRONI CON FERROCHINA BALIVA:

Raffreddare un Old fashioned con ghiaccio, una volta freddo scolare l'acqua con uno strainer; altrimenti preparare il drink direttamente nel bicchiere "On the rocks", versando 3 cl di London dry gin, 3 cl di bitter Campari e 3 cl di Ferrochina Baliva. Quindi mescolare delicatamente con un bar spoon. Completare con una mezza fetta (o scorza strizzata) di arancia. Servire senza cannuccia.

#### RICETTA MI.TO CON FERROCHINA BALIVA:

Riempire di ghiaccio un ampio tumbler basso. Versare quindi 3,5 cl. di Bitter e 3,5 cl. di Ferrochina Baliva. Mescolare delicatamente e guarnire con una scorza d'arancia.

[Read More](#)

---