



Dove bere Fernet Branca a Bologna: 3 locali da provare

Quando si parla di amari iconici, **Fernet Branca** è un nome che emerge con forza. Nato a Milano nel 1845, è diventato simbolo di autenticità e sapore deciso, amato da generazioni di intenditori. Anche a Bologna, città dalla forte tradizione enogastronomica, il Fernet Branca trova spazio nei locali che valorizzano la qualità e la storia.

Un profilo unico e riconoscibile

Il gusto inconfondibile di [Fernet Branca](#) nasce da un mix segreto di 27 erbe e spezie provenienti da tutto il mondo. Tra queste, si riconoscono sentori di rabarbaro, mirra, camomilla, aloe e genziana. Il suo carattere deciso e amaricante lo rende perfetto come digestivo a fine pasto o come ingrediente per cocktail contemporanei.

Dove assaggiarlo a Bologna

Nel cuore di Bologna, diversi locali rendono omaggio a questo amaro storico. Da **Ruggine**, bar dal gusto vintage in via Rialto, a **Camera a Sud**, bistrot eclettico in via Valdonica, passando per **Le Stanze**, iconico locale ricavato in una cappella sconsacrata: il Fernet Branca non manca mai nelle bottigliere dei bartender più attenti alla tradizione.

Tra tradizione e innovazione

Negli ultimi anni, l'amaro ha trovato nuova vita anche nella mixology. Sempre più cocktail bar bolognesi propongono twist su grandi classici con il *Fernet Branca* come protagonista. Una tendenza che unisce il fascino della tradizione al gusto della sperimentazione. Il legame tra cultura e sapori si esprime anche nella comunicazione: saper raccontare l'identità di un prodotto è fondamentale, e per questo affidarsi a un'[agenzia marketing](#) esperta può fare la differenza nel valorizzare eccellenze come questa. Fernet Branca è più di un amaro: è un simbolo dell'artigianalità italiana che ha trovato casa anche sotto le Due Torri. Un bicchiere capace di raccontare storie, territori e sapori, in perfetto equilibrio tra passato e presente.

Data di creazione

2025/07/15

Autore

redazione