AMARA

ROSSA
AGRICOLA

AMARA, L'ICONICO LIQUORE DI SICILIA

Le arance rosse di Sicilia che crescono baciate dal sole ai piedi dell'Etna sono le protagoniste indiscusse di Amara, l'iconico liquore di Sicilia. Con il suo intenso profumo e il suo inconfondibile aroma, amaro Amara nasce nel 2014 da un'intuizione di Edoardo Strano. 80 ettari di terreno, parte dell'eredità del nonno, produttore e commerciante furbo e intelligente, che riesce in pochi anni a cambiare le sorti della sua famiglia e delle generazioni a venire con il commercio delle arance e il duro lavoro nei campi. Nato senza terra riuscirà a lasciare a tutti i figli un tesoro di terra nera, vulcanica, fertilissima, interamente piantata ad agrumi.

Il mercato cambia ed è in continua evoluzione ma una cosa non potrà mai essere intaccata: le tradizioni di famiglia e l'amore per le cose fatte bene. Edoardo capisce che per rilanciare un prodotto prezioso come l'arancia rossa di Sicilia è necessario un attento lavoro di branding e un prodotto innovativo, contemporaneo, che possa far assaporare i sapori e i profumi della sua terra in modo del tutto originale.

Il momento era quello giusto, il 2014, il mercato era recettivo rispetto all'introduzione di nuovi spirits, erano gli anni in cui la mixologist iniziava a sperimentare nuovi e più originali prodotti, tra le etichette commerciali delle grandi multinazionali cominciano a farsi spazio tra gli scaffali prodotti di nicchia, artigianali, che parlano di territorio che stimolano la fantasia dei bartender e dei consumatori.

Amara fu un apripista in quegli anni, l'unico vero pioniere degli amari italiani artigianali, il primo ad essere esportato in tutto il mondo e a raggiungere velocemente quote di mercato sempre più significative per un prodotto che tutt'oggi rimane artigianale.

La ricetta segreta, la piccola cantina, le mani esperte dei pochi dipendenti che a ciclo continuo producono la preziosa infusione ne assicurano l'artigianalità.

Un patto di fedeltà tra il territorio e il bicchiere, siglato ogni giorno con l'inconfondibile ceralacca rossa che celebra l'autentica artigianalità siciliana su ogni bottiglia di Amara.

AMARA, ESPRESSIONE DI UN TERRITORIO UNICO

Amara sublima la sicilianità in modo potente e contemporaneo con pochi ingredienti, tutti naturali e tutti rigorosamente autoctoni: scorze di arance rosse di Sicilia IGP, erbe aromatiche dell'Etna e acqua purissima delle sorgenti vulcaniche. Le mani esperte degli uomini e delle donne di Amara fanno il resto. Un retaggio antico, meticoloso rituale del passato, fatto di cura per i dettagli, dove la mano dell'uomo e la sua sensibilità, accompagnano questo prezioso nettare dalla terra alla bottiglia.

Amara, è l'essenza delle arance rosse di Sicilia, confezionato come un profumo prezioso per sentire sempre addosso l'odore della propria terra, esalta con eleganza i sentori dei preziosi frutti della piana di Catania. Solo qui crescono le Arance Rosse di Sicilia IGP, grazie alle fortunate condizioni pedoclimatiche di questo territorio dove l'Etna, bonariamente chiamata "a Muntagna" dai suoi abitanti, si staglia all'orizzonte e segna il limite di una terra che da secoli viene considerata una delle aree agricole più fertili dell'isola. L'origine alluvionale dei suoli della piana di Catania la rendono vocata alla produzione di qualità grazie anche ad un clima temperato e alla grandi escursioni termiche che si registrano tra il giorno e la notte che favoriscono due fenomeni importanti che rendono unica questa materia prima d'eccellenza. Se da un lato la loro combinazione con le antocianine ne determina il caratteristico colore rosso, dall'altro gli sbalzi di temperatura favoriscono l'accumulo dei polifenoli nelle bucce alla base del ricco patrimonio dei profumi spiccatamente siciliani conservato all'interno di Amara.

Le arance rosse protagoniste di Amara sono prodotte assecondando i ritmi ancestrali della natura, qui la sostenibilità, l'amore e il rispetto del territorio è l'unica via percorribile, da sempre. I campi sono irrigati con un antico sistema idrico "a goccia" che consente un notevole risparmio d'acqua, gli alberi vengono coltivati e curati con amore, attraverso pratiche agronomiche che seguono il ritmo delle stagioni e senza l'uso di composti chimici.

Su questi morbidi pendii affacciati sul mar Mediterraneo e baciati dal sole, nel corso del tempo la mano dell'uomo, sfruttando la ricchezza del suolo vulcanico, ha ricamato un paesaggio produttivo in armonia con la natura, lasciandoci in dono un tesoro agricolo prezioso: un'immensa distesa di agrumi, dove nelle giornate di cielo terso, tra novembre e marzo, brillano baciate dal sole le arance rosse di Sicilia con il loro intenso profumo sigillato in maniera autentica e artigianale e dalle bottiglie di Amara.

Amara esprime una sicilianità autentica. La bottiglia nera e densa come le terre ai piedi del grande vulcano, l'etichetta rossa applicata manualmente ha lo stesso colore del succo del delle arance, la ceralacca che come lava avvolge le bottiglie, sembra essere apposta dal vulcano in persona, è il ricordo di una promessa da mantenere: rispettare il territorio, amare la terra e valorizzare i suoi frutti.

Amara, è inoltre l'unico amaro siciliano ottenuto da un agrume con tracciabilità di filiera e certificato dal Consorzio di Tutela Arancia Rossa di Sicilia IGP.

AMARA, L'ESSENZA VERSATILE DI UN'ANTICA RICETTA DI FAMIGLIA

Amara è un amaro naturale, ha un carattere deciso e il suo colore limpido e dorato ne rivelano l'essenza artigianale. Prodotto in piccole quantità, secondo l'antica ricetta di famiglia non ha aromi né additivi chimici aggiunti e racchiude in sé gli intensi profumi dei campi di agrumi di Sicilia e le note erbacee della macchia mediterranea. Al palato è morbido ed equilibrato, pur con un gusto deciso e corposo, grazie ad un richiamo leggermente sapido che si chiude con un fine rimando balsamico.

Amara nonostante le sue origini tradizionali ha conquistato il gusto contemporaneo e ha fatto innamorare i mercati internazionali grazie alla sua versatilità. Amara non è solo un amaro ma anche un liquore e un bitter.

Servito a fine pasto è perfetto per scaldare un momento conviviale tra amici. Insieme al dessert può diventare un ingrediente originale e creativo per stuzzicanti abbinamenti gastronomici. In mixology si abbina bene in tutti i cocktail internazionali dove è necessaria la nota amara del bitter, come il classico Americano o in un Negroni che si arricchisce per l'occasione di profumi più aromatici, oppure nell'ormai celebre Etna Spritz, creato dal bartender Alfio Liotta, unico drink italiano presente nella classifica dei migliori cocktail al mondo stilata da Condé Nast Traveler USA.

Amara è un prodotto artigianale al 100%, l'intero processo produttivo è affidato alla manualità di chi conosce bene questo territorio e i suoi generosi frutti. Le migliori arance vengono selezionate una ad una da mani esperte, che con un unico e sapiente taglio riescono a separare il frutto dalla preziosa buccia, che viene successivamente poste in infusione in alcool. Per ottenere una maggiore concentrazione di aromi nel prodotto finale viene adottata la tecnica dell'infusione multipla messa a punto da Edoardo che consiste nel cambiare sette volte le bucce di arancia in macerazione nello stesso alcool. Analogo processo avviene con le erbe spontanee che vengono raccolte alle falde dell'Etna. Dopo sessanta giorni i due preparati andranno miscelati con acqua purissima di sorgente etnea e posti a riposare nella cantina dell'antica masseria di famiglia dove, la pietra lavica garantisce una temperatura e un'umidità perfetta e costante. Il ciclo di produzione si conclude dopo circa sei mesi, dopo l'imbottigliamento, Amara riposa in bottiglia per altri quaranta giorni prima di lasciare la piana di Catania e raggiungere gli appassionati di tutto il mondo.

AMARA,
UNA STORIA DI TENACIA E RESISTENZA AGRICOLA

Contrada San Martino, memoria storica della famiglia, è il quartier generale di Amara. Oltre all'immenso patrimonio di agrumeti a legare Edoardo al nonno Ciccio c'è la grande masseria, magnifico esempio delle antiche e maestose casa padronali presenti in tutto il territorio a testimoniare come l'agricoltura ancora oggi segna lo sviluppo sociale ed economico delle nuove generazioni.

Da qui è partita la voglia di riscatto del nonno, da qui parte la nuova idea imprenditoriale di Amara.

Amara nasce da un'intuizione di Edoardo Strano che, terminati gli studi di economia con una specializzazione in marketing, decide di non abbandonare il patrimonio di famiglia e fare tesoro delle saggezza contadina che il nonno gli aveva lasciato. La stessa saggezza che aveva consentito al nonno di crescere una famiglia di quattro figli, partendo da un solo ettaro di terra e diventando successivamente un imprenditore agricolo di successo.

Una storia di riscatto sociale ed economico, una piccola storia che racconta di un'intera epoca, dove un gesto, una testa, una famiglia poteva fare la differenza per un intero territorio. Tutto il tessuto imprenditoriale catanese è ricco di storie simili, in cui nobili pigri e latifondisti poco lungimiranti vennero superati dallo spirito imprenditoriale e dalla voglia di riscatto di uomini e donne di umili origini.

Una storia d'orgoglio siciliano e cui Edoardo non poteva voltare le spalle. Amara fin dal primo giorno è stato pensato come un progetto economico sostenibile nel lungo periodo, costruito per restare in Sicilia, creare opportunità di sviluppo e ridare valore e identità ad un prodotto prezioso che aveva fatto la ricchezza di quella terra: l'arancia rossa di Sicilia.

Ottanta ettari di agrumeti alle pendici dell'etna a pochi km da Catania, nel territorio in assoluto più vocato per la produzione di arance, sono di certo un ottimo punto di partenza per iniziare a sognare un'altra epoca d'oro per l'agricoltura siciliana e ridare valore e dignità ad arance di diverse qualità come Tarocco Gallo, Tarocco Nocellare e Meli, alla base dell'universo di profumi custoditi nel prezioso scrigno di Amara, l'unico amaro al mondo prodotto in una vera azienda agricola.

AMARA CARONI, UNA LIMITED EDITION DAL GUSTO CARAIBICO

Amara Caroni è una piccola produzione di pregio: ideale a fine pasto oppure durante le sere d'inverno davanti al camino come liquore da meditazione. Nato ancora una volta da un'intuizione di Edoardo Strano è una limited edition dal gusto caraibico.

Amaro Amara dopo essere stato infuso tra le migliori scorze di arance rosse di Sicilia IGP e le erbe aromatiche dell'Etna viene conferito all'interno delle sei botti di rovere americano da 190 litri che hanno contenuto il Rum Caroni, un distillato mitico per gli appassionati e i collezionisti di tutto il mondo, dove matura per 12 mesi in una zona dell'antica masseria dove la temperatura e le condizioni di umidità sono pressoché costanti. Questo processo lento e paziente rende Amara Caroni un liquore originale, unico nel suo genere: gli aromi rotondi e vellutati rilasciati dal legno, infatti, permettono ai sentori distintivi degli agrumi infusi in Amara di raggiungere un nuovo stato di maturazione grazie alla morbidezza e al tono vanigliato rilasciato dall'essenza delle botti.

Il primo release è avvenuto nel dicembre 2020 in solo 386 bottiglie. Le successive 1638 bottiglie del secondo imbottigliamento sono uscite sul mercato nel marzo dell'anno successivo e sono state inserite nel catalogo delle edizioni speciali e limitate di Velier. A dicembre 2021 sarà ultimato l'ultimo affinamento che darà vita ad una nuova serie limitata di questa preziosa versione di Amara.

L'obiettivo del progetto è di rafforzare la percezione di Amara come premium spirit e dare una nuova identità, in un'edizione limitata da collezione, all'iconico amaro artigianale di Arance Rosse di Sicilia IGP.

AMARO AMARA: I NUMERI

Amaro Amara nasce con una produzione di 10.000 bottiglie per toccare la quota di 80.000 attuali. Dall'inizio ad oggi, il fatturato è cresciuto ad un ritmo del 30% annuo, aumentando costantemente il valore e la percezione del brand e il numero dei paesi serviti: si è passato da un centinaio di migliaia di euro dei primi anni fino a toccare quasi quota un milione nel corso dell'ultimo esercizio (2020). Nei primi anni la distribuzione di Amara era affidata solo ad agenti plurimandatari. Nel 2018 l'ingresso in Velier ha accompagnato Amara verso segmenti di mercato medio alti arrivando nelle migliori enoteche e nei migliori ristoranti d'Italia. Parallelamente, l'apertura verso buyer internazionali ha consentito ad Amara di raggiungere tutti mercati preparati alla ricezione di prodotti made in Italy di assoluta qualità.

Attualmente il 70% della produzione è riservato all'Italia, con la Sicilia come primo bacino di vendita e le città di Milano e Roma al seguito. Il 30% è destinato all'export. Nel complesso la crescita dell'ultimo triennio è del 30%. I paesi serviti sono 20: oltre all'Italia i principali mercati per Amaro Amara sono Stati Uniti, Giappone, Cina, Australia e Canada, mentre in Europa le vendite si concentrano in Germania, Svizzera, Belgio e Austria. Le vendite nei mercati esteri sono rivolte esclusivamente al canale Ho.Re.Ca.

Tra gli obiettivi a lungo termine è previsto un investimento di diversificazione importante che aprirà l'azienda diretta da Edoardo Strano al settore dell'hospitality di lusso. Il progetto è quello di completare il restauro della grande masseria, magnifico esempio delle antiche case padronali etnee e destinarlo ad una dimora di charme con sette suite. Questo investimento strategico a lungo termine, guarda alla crescita della brand experience e punta ad integrare ricettività di lusso e un programma di vere e proprie esperienze dall'agrumeto alla bottiglia, che comprendono tour e visite guidate che porteranno gli ospiti alla scoperta della filosofia e del processo produttivo di Amara.

80.000

Bottiglie vendute attualmente

30%

Crescita del fatturato annuo

20

Paesi in cui è presente Amara

C.da San Martino Piana
IT- 95045 Misterbianco
Catania - Sicilia
T. +39 095 622023

info@rossaagricola.com
www.amaroamara.com

AMARA

Sagona Partners
PRESS OFFICE & PR CONSULTING

Alice Sagona
TEL +39 333 715 3795
e-mail: alice.sagona@gmail.com

Maurizio Turrisi
TEL +39 328 551 1352
e-mail: maurizio.turrisi@gmail.com