

Amaro Don Carlo

Una passione di famiglia che guarda al futuro

La forza delle radici, la tenacia della passione, l'orizzonte del volo: in un solo istante un sorso di **Amaro Don Carlo** racchiude le tre direttrici temporali lungo le quali deve svilupparsi una storia per diventare unica.

Passato, presente e futuro, infatti, come tre anelli concentrici, sono il fulcro della personalità di Amaro Don Carlo.

Tutto parte da una tradizione di famiglia legata al nonno di **Carlo Gargiulo** che, insieme alla moglie **Angela Caliendo**, seleziona e propone con entusiasmo e professionalità prodotti di qualità nell'**Enoteca Gargiulo** fondata nel 1966 dal padre Vito a Eboli in via San Berardino e che dal 1989 si trova nell'attuale sede di Viale Amendola.

Tanti gli studi, i test e gli esperimenti che Angela Caliendo fa avendo come obiettivo la creazione di un amaro artigianale dalla spiccata personalità destinato però inizialmente a una produzione personale. E' il **1994** quando Angela ottiene una prima formula che si compone di **mallo di noce (60%)** e di un mix di **erbe e spezie selezionate**.

Profondamente legato alla ricorrenza del **24 giugno, festa di San Giovanni Battista**, il tenero mallo di noce raccolto in questo periodo viene lasciato macerare per 40 giorni con l'alcol e tutti gli altri ingredienti; trascorso questo tempo di riposo, Amaro Don Carlo raggiunge i 30 gradi alcolici e si delinea il suo tipico profilo olfattivo e gustativo.

Tuttavia Amaro Don Carlo non è il risultato di una semplice addizione di materie prime ma è **il frutto di tutto ciò che non è tangibile** come l'amore e la profonda dedizione oltre agli sforzi, ai sacrifici e agli investimenti personali che Angela e Carlo hanno compiuto nel tempo per far sì che questo arrivasse alla forma attuale e diventasse un progetto che guarda al futuro.

Le caratteristiche organolettiche

Amaro Don Carlo è un amaro amabile ed elegante che esce fuori dagli schemi pur mantenendo la tradizione.

Di **colore nero**, dal **profumo intenso di noci e spezie** e dal **gusto aromatico** può essere gustato liscio o con ghiaccio. Le sue potenzialità emergono al meglio quando viene consumato a **-20°C**.

La sua versatilità permette l'utilizzo non solo come raffinato **fine pasto** ma anche come **liquore da meditazione** e prezioso alleato in **mixology** e in **cucina** per la preparazione di cocktail e aperitivi, dolci, dessert e piatti salati.

Le etichette

Nel corso del tempo le etichette hanno subito una evoluzione pur conservando un **sapore vintage**.

Dalla prima, una **foto d'epoca in bianco e nero**, emerge con forza il senso di convivialità e di famiglia, di un liquore alle erbe da gustare in compagnia di familiari e amici.

In seguito si sono succedute tre tipologie, ognuna delle quali incentrata su un disegno di un mezzo di trasporto, la Macchina a Vapore, la Bicicletta e la Mongolfiera.

Grazie al contributo del grafico **Mario Cavallaro** e dell'illustratrice **Valentina Grilli** si è giunti all'etichetta attuale che racchiude tutti e tre questi elementi visivi rappresentando così in modo completo l'anima e la filosofia di Amaro Don Carlo: la **Macchina a Vapore** è il **passato** di **Carmelina e Vito**, genitori di Carlo Gargiulo e fondatori dell'Enoteca, la **Bicicletta** è il **presente** di **Carlo e Angela**, proscutori dell'attività di famiglia, la **Mongolfiera** è il **futuro** di **Antonio e Rosario**, figli di Carlo e Angela ai quali viene fatto l'augurio di spiccare il volo seguendo il percorso che desiderano, qualunque esso sia, purché vissuto con passione. Lo sfondo giallo, oltre a ben armonizzarsi con le varie componenti grafiche, rende Amaro Don Carlo ben visibile sullo scaffale mentre i richiami in oro impreziosiscono il tutto.

Questa nuova etichetta è stata lanciata contemporaneamente all'introduzione di un **cambiamento nella formula**, ovvero a un abbassamento del livello di zucchero per consentire una ulteriore valorizzazione delle potenzialità di profumo e gusto.

I riconoscimenti e i premi

Nel **2016** è stato tagliato il traguardo dei 50 anni di attività dell'Enoteca Gargiulo con l'ingresso di Amaro Don Carlo nel **Golosario**, la Guida di **Paolo Massobrio**.

A gennaio **2020**, in pieno periodo Covid, c'è stata la premiazione all'**International Taste Awards** con il **Bronze Award**.

Per due anni consecutivi, **2022 e 2023**, Amaro Don Carlo ha ottenuto la **Grand Gold** al **Frankfurt International Trophy**.

Sia nel **2023** che nel **2024** è stato assegnato ad Amaro Don Carlo **The Wine Hunter Spirits Award** al Merano Wine Festival.

Il **2024** segna l'anno dei massimi riconoscimenti con il premio di Merano, appunto, e il Gold Award al **Women's International Trophy**, al **Concours International de Lyon** e al **Campania Food Awards**.

Si allegano:

- **Scheda tecnica**
- **Immagini (su richiesta disponibili anche ad alta risoluzione)**

DON CARLO
LIQUORE ALLE ERBE

Viale Amendola, 137

Eboli (SA)

Tel. +39 0828 365338

www.amarodoncarlo.it

info@gargiulocoloniali.it



Novella Talamo
Consulente di
comunicazione
per il territorio

Ufficio Stampa

Novella Talamo

Tel. +39 3474689312

www.novellatalamo.it

ntalamo@gmail.com