

AM

AR

A



AMARA, L'ICONICO LIQUORE DI SICILIA

Le arance rosse di Sicilia che crescono bacciate 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. Cento ettari di terreno, parte dell'eredità del nonno, produttore e commerciante astuto 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 vulcanica 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 avvengono esclusivamente nei territori alle pendici dell'Etna, rendendo 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 bacciate dal sole le arance rosse di Sicilia con il loro intenso profumo sigillato in maniera autentica e artigianale 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 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, 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 agricolo. 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 agrumi a legare Edoardo al nonno Ciccio c'è la grande masseria, magnifico esempio delle antiche e maestose case 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 della 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 persona, 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.

Cento ettari di agrumi 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.



I PROTAGONISTI DI OGGI

Trenta dipendenti tra il liquorificio artigianale e gli aranceti di Contrada San Martino, il luogo in cui viene prodotto Amaro Amara. Dalla cantina al magazzino, molti dei dipendenti sono figli d'arte. Giovani figli o nipoti dei coltivatori impiegati da oltre due generazioni in agrumeto.

Alcune famiglie del territorio collaborano infatti da decenni con l'impresa agricola Rossa Sicily, leader nel settore del commercio degli agrumi già dagli anni cinquanta e oggi con Amara il rapporto di reciproca fiducia continua, scegliendo di assumere per la produzione dell'amaro le nuove generazioni.

Il team di giovani impiegati viene capitanato da Ivan Scavo, braccio destro di Edoardo Strano, presente già dalle prime sperimentazioni di Amara dieci anni fa, quando questa affascinante avventura cominciò quasi per gioco.

Lo stesso avviene per il team della campagna, che alla guida vede la figura di Simone Belvedere, amico di infanzia di Edoardo strano.



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.

L'originale intuizione da cui nasce Amara Caroni è arrivata dopo una piacevole chiacchierata con Luca Gargano, patron di Velier, l'azienda italiana leader nella distribuzione e nella ricerca di spirits premium tra cui anche Amara e Rum Caroni. L'idea era quella di portare in Contrada San Martino Piana, tra l'Etna e il mare, alcuni botti del pregiato rum caraibico. "Da grande appassionato, mi piace collezionare bottiglie pregiate tra cui quelle di Rum Caroni - racconta Edoardo Strano - solo successivamente ho intuito che quelle botti così emblematiche potevano sposarsi benissimo con una versione più complessa di Amara".

Quella del rum Caroni è una storia incredibile, frutto del destino e di un'inarrestabile e continua ricerca. Tutto accade un giorno di dicembre 2004, quando, in tour ai Caraibi con il fotografo Fredi Marcarini, Luca Gargano sbarca sull'isola di Trinidad e va in visita alla mitica distilleria Caroni ormai inattiva da decenni. Luca non sa ancora cosa troverà al suo arrivo. Di certo non può immaginare la grande sorpresa che lo attende. Lo stock: centinaia di barili di rum, i più vecchi dei quali risalgono al 1974. Un vero tesoro destinato all'oblio. In pochissimo tempo acquista tutte le botti e dà inizio alla "Caronimania" che ormai ha investito tutti i collezionisti del mondo.



AMARA BARK, LA LIMITED EDITION CHE GUARDA ALLA SOSTENIBILITÀ

Amara Bark nasce dall'incontro tra la preziosa corteccia degli alberi di Arancia Rossa di Sicilia IGP e uno speciale infuso di erbe spontanee dell'Etna. l'ingrediente distintivo di Amara Bark è la corteccia fresca dei rami più forti degli aranceti di famiglia, coltivati alle pendici del vulcano più grande d'Europa. Durante la potatura estiva viene prelevato un legno ricco di linfa e dal profumo intenso che dona sentori e profumi unici per un amaro unico nel suo genere.

Ultimo arrivato in casa Amara, Bark è prodotto artigianalmente nel piccolo liquorificio in Contrada San Martino, la sua ricetta segreta racchiude tutti i sentori e gli aromi della campagna agricola etnea, tra profumi e sapori perfettamente equilibrati che alternano le note calde del legno con la freschezza delle erbe spontanee dell'Etna. Un amaro dalla grande complessità eppure immediato, fortemente caratterizzato dai sentori della corteccia di albero d'arancia in infusione che dona robustezza e rotondità.

Il primo lotto della limited edition, 2800 bottiglie numerate, sono state prodotte nel 2022 e saranno immesse sul mercato dei canali specializzati tra novembre e dicembre dello stesso anno.



ARRIVA AMARA AGRICOLO LA SPECIAL EDITION AL PROFUMO DI GINESTRA DELL'ETNA

Amara Agricolo è il primo liquore ottenuto dalla fioritura di ginestra selvatica dell'Etna. Un'edizione speciale di Amara dedicata al lavoro di contadini ed agricoltori che da quattro generazioni si prendono cura degli agrumeti di famiglia alle pendici del vulcano

Tremila bottiglie per una versione inedita di Amara, che prevede l'infusione per sei lunghi mesi del profumato fiore di ginestra selvatica dell'Etna, raccolto nel momento del suo massimo splendore tra l'inizio di giugno e la fine di luglio, insieme alla miscela segreta di erbe spontanee che crescono alle pendici del vulcano e all'immane scorza di Arancia Rossa di Sicilia IGP coltivata negli agrumeti di famiglia.

La nuova edizione speciale vuole essere un affettuoso ringraziamento per tutti i lavoratori e gli agricoltori, che da quattro generazioni si alternano in campo. Un momento di celebrazione in pieno stile Amara, da sempre attenta al rispetto della campagna etnea e delle persone che la abitano e la rendono un luogo vivo e fertile.

"Amara Agricolo vuole celebrare la natura e il lavoro nei campi -afferma Edoardo Strano, fondatore e ideatore del brand Amara- una bottiglia speciale per festeggiare la bellezza di vivere e lavorare in campagna.

Amara Agricolo è prodotto lasciando riposare in infusione alcolica per sei mesi il fiore di ginestra selvatica dell'Etna, insieme alle erbe spontanee e alle scorze d'arancia rossa di Sicilia IGP, a cui viene successivamente aggiunta acqua sorgiva che sgorga a 1200 metri sul vulcano e zucchero.

Con un tenore alcolico di 35% e il suo retrogusto piacevolmente amaricante è pensato per essere gustato come dopo cena e incontrare il favore dei palati più decisi, che rimarranno affascinati dalle spiccate note vegetali ed erbacee.



L'ANTICA MASSERIA, IL CUORE PULSANTE DI AMARA

L'antica masseria di famiglia, costruita alla fine dell'Ottocento e recentemente restaurata, custodisce al suo interno una distilleria artigianale ma anche una dimora destinata all'hospitality.

La masseria AMARA è perfetta per piccoli e grandi gruppi desiderosi di trascorrere una vacanza rilassante tra gli aranceti.

È dotata di otto comode suite, una grande cucina con forno a legna, una lounge con un cocktail bar che si affaccia sulla bella piscina in cui rinfrescarsi durante le calde giornate estive. Inoltre dista solo pochi chilometri dall'aeroporto e dalla città di Catania, rendendo estremamente comodi gli spostamenti.



AMARO AMARA: I NUMERI

Amaro Amara nasce con una produzione di 10.000 bottiglie per toccare la quota di 120.000 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.

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 valorizzare la bellezza e l'esclusività della grande masseria, magnifico esempio delle antiche case padronali etnee e destinarlo ad una dimora di charme dove vivere delle luxury experiences. 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

120.000

*Bottiglie vendute
attualmente*

30%

*Crescita
del fatturato annuo*

20

*Paesi in cui
è presente Amara*

AMARA

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

info@rossaagricola.com
amaroamara.com

[f](#) [@](#) [in](#)