



Il Viaggiatore Magazine – Trentennale della Rivista ELLE –  
Bottiglie di “Amara”

È l'unico amaro italiano figlio di un'azienda agricola che ne segue l'intera filiera di produzione, dalla pianta alla bottiglia, e non solo la trasformazione: per questo i grandi protagonisti dell'alta ristorazione, i gourmand e tutti coloro che amano il cibo, ma innanzitutto il valore dei territori e della cultura che li rappresenta, sempre di più dimostrano di considerare “**Amara**” tra i prodotti italiani di qualità. Adesso anche il mondo della moda e del design lo sceglie come uno dei più rappresentativi dello stile mediterraneo: così le bottiglie siciliane dall'inconfondibile etichetta rossa quest'anno accompagneranno alcuni grandi eventi del lifestyle italiano (e non solo).



Il Viaggiatore Magazine – Giuseppe Librizzi e Edoardo Strano

Reduci da **Lugano**, dove gli **Amara Spritz Cocktail** sono stati al fianco delle opere del **designer Vito Nesta** nella mostra organizzata dal pop-up store Sour, i “**papà**” dell'amaro siciliano **Giuseppe Librizzi** ed **Edoardo Strano** sono sbarcati anche a **Milano** per l'anniversario dei **30 anni di ELLE**: la rivista di moda ha scelto proprio **Amara** per il private party che si è svolto a **Brera** il **25 febbraio**, durante la **Milano Fashion Week** (22 al 27 febbraio). E tra poco, **Amara** sarà anche al **Salone del Mobile** dal **4 al 9 aprile**.

Importante sarà la presenza agli eventi di settore: prima il **Taste di Firenze**, che anche quest'anno ha selezionato l'amaro siciliano tra le proprie eccellenze del gusto e del food lifestyle, poi naturalmente il **Vinitaly**.

“Registriamo con sorpresa e grande felicità – spiegano i creatori di Amara **Giuseppe Librizzi** ed **Edoardo Strano** – l'accoglienza riservata al nostro amaro e il modo in cui viene assaggiato, apprezzato e scelto.



Il Viaggiatore Magazine – Bottiglia di “Amara”

E anche il fatto che venga in modo spontaneo accostato più facilmente al mondo del vino che a quello degli spirits. Grazie alla nostra scelta di gestire la filiera della produzione in tutte le sue fasi, oggi Amara comincia ad essere considerato un prodotto d'eccellenza al pari di quelli agroalimentari e artigianali che più di tutti costituiscono il grande valore del Made in Italy. Questo vuol dire che stiamo riuscendo a trasmettere il valore del lavoro che sta dietro Amara”.

Sempre più presente sui banchi della grande mixology italiana, oggi Amara è presente nelle carte degli after dinner dei grandi stellati italiani, sugli scaffali delle migliori enoteche e dei gourmet store e in tutti quei luoghi in cui si va alla ricerca dell'accuratezza e dello stile anche delle piccole produzioni; sempre più spesso lo si trova anche nel resto d'Europa e oltre Oceano, tanto che persino **Joe Bastianich ci ha fatto il suo “Sirena Spritz” al ristorante La Sirena a New York.**

“Lavorare ogni giorno con l'obiettivo di restituire un posto di riguardo a questo prodotto tra le eccellenze italiane – concludono Giuseppe ed Edoardo -, significa lavorare per restituirne l'orgoglio a coloro che come noi lo coltivano e hanno la fortuna di crescervi accanto.



Il Viaggiatore Magazine – Arance Rosse di Sicilia – Misterbianco, (CT)

## **CHI E' ROSSA**

Legame con il territorio, ricerca, dinamismo: alcuni degli elementi più forti della tradizione isolana diventano i nuovi ambasciatori di una Sicilia contemporanea, capace di raccontare le proprie radici con un nuovo linguaggio.

Cresciuta in pochissimi anni grazie all'idea di Edoardo Strano, produttore di arance da tre generazioni, e Giuseppe Librizzi, un ingegnere con la passione per il marketing, l'**Azienda Rossa Sicily** è riuscita a portare l'essenza delle arance rosse di Sicilia racchiuse nelle proprie bottiglie di Amara sugli scaffali delle enoteche, dei wine bar, dei gourmet store e dei migliori ristoranti di tutto il mondo, in quei luoghi – insomma – in cui si va alla ricerca dell'accuratezza e dello stile anche delle piccole produzioni. Restituendo dignità ad un prodotto spesso penalizzato dalle dinamiche del mercato, Rossa coltiva le proprie arance rosse in 10 ettari alle pendici dell'Etna, con pratiche agricole moderne e ad alta sostenibilità. Nato dalla ricerca per un delicato e originale adattamento contemporaneo di un'antica ricetta familiare, Amara racchiude tutte le caratteristiche del gusto e le proprietà straordinarie dell'arancia rossa. Attraverso un racconto originale e autentico, il mondo agroalimentare e artigianale siciliano si riappropria così di una delle sue grandi eccellenze.



Il Viaggiatore Magazine – “Sirena Spritz”

## **COS'E' AMARA**

**Le migliori scorze di Arancia Rossa** incontrano un infuso di erbe aromatiche e zucchero, in un amaro naturale dal gusto unico e deciso, dal colore limpido e dorato. Così nasce **Amara** che, insieme ai suoi intensi profumi mediterranei, esprime anche tutta la dedizione e la cura una piccola produzione artigianale. Amara racchiude in ogni bottiglia l'essenza dell'Isola e l'amore di chi ancora oggi sceglie di coltivarne le terre.

**Per informazioni: Rossa Sicily – via San Martino in Piana – ss 417 km 68 – Misterbianco (CT) – [www.amarasicily.com](http://www.amarasicily.com)**