Amaro Salento si aggiudica tre premi al World Liqueur Awards

amarosalento-766b7688

Prestigioso triplice premio del World Liqueur Awards alle due bottiglie di Amaro Salento, nella versione Premium Classico e Premium Amarissimo. Il Classico come Migliore Liquore alle Erbe d'Italia (Best Italian HERBAL) e Migliore Liquore alle Erbe del Mondo (World's Best HERBAL); l'Amarissimo premiato con medaglia d'oro (GOLD).

"Tre premi così importanti e autorevoli ci riempiono di immensa gioia e soddisfazione – afferma **Realino Mazzotta**, creatore di Amaro Salento – *non solo perché i prodotti sono realizzati e imbottigliati artigianalmente da noi in Puglia (a Veglie, in provincia di Lecce) ma perché essi stessi sono espressione di tutte le ricchezze del nostro territorio".*

Il premio World Liqueur Awards è compreso nel World Drinks Awards, uno dei più ambiti concorsi internazionali che ogni anno premia il meglio delle eccellenze mondiali nel campo della liquoristica, suddivise in 17 diverse categorie. Il sistema di valutazione dei prodotti che contempla assaggi alla cieca di centinaia di prodotti provenienti da ogni angolo del globo è realizzato da un pool di giudici esperti internazionali del settore. Franca Sozzani "Signora della Moda" che ha gestito Convivio di Milano, la più importante Mostra-Mercato italiana a scopo benefico, ideata fin dal 1992 da Versace,Armani, Valentino e Ferré, ha scelto nel 2016 Amaro Salento tra i brand più prestigiosi da affiancare a quelli dell'Alta Moda. Nei mesi scorsi anche Matteo Zed, uno dei mixology più celebri al mondo, nel suo libro sull'Amaro, mette in grande evidenza Amaro Salento come icona degli Amari italiani definendolo "Amaro reale".

Intorno alla metà del secolo scorso, era attività comune nel Salento la produzione casalinga di liquori e rosoli vari, in un mondo contadino, dove l'acquisto di distillati era pratica sconosciuta ai più. In alcuni bar era possibile degustare liquori amari ricavati artigianalmente dall'infusione di erbe e radici autoctone, utilizzati soprattutto per allungare e "correggere" il caffè. Le attuali ricette segrete dei due Amari sono la sintesi di antiche formule tipiche della più genuina tradizione salentina, sapientemente

elaborate e perfezionate, al fine di raggiungere equilibrati ed armoniosi elisir. Entrambi gli amari sono ricavati da 45 Vegetali: erbe e radici, fiori, rizomi, semi, cortecce, scorze. Tra i vegetali citiamo china, genziana, arancio amaro e dolce, assenzio nelle varietà romano, pontico e gentile, cicoria selvatica, tarassaco, camomilla, colombo, quassio, aloe vera, calamo, ruta, sambuco, anici, finocchio, angelica, sandalo, fava tonka, cannella, chiodi di garofano, salvia sclarea, noce moscata, origano, timo, basilico, coriandolo, cardamomo e tante altre piante officinali e aromatiche. Amaro Salento Classico si beve preferibilmente freddissimo e Amaro Salento Amarissimo a temperatura ambiente, in ghiaccio o come componente di cocktail. Un simpatico aneddoto sull’amaro francescano a cui si ispira Amaro Salento, sostiene che ogni volta che si bevono questi liquori, è bene pensare ad un proprio difetto o comportamento da correggere, al fine di diventare una persona migliore.