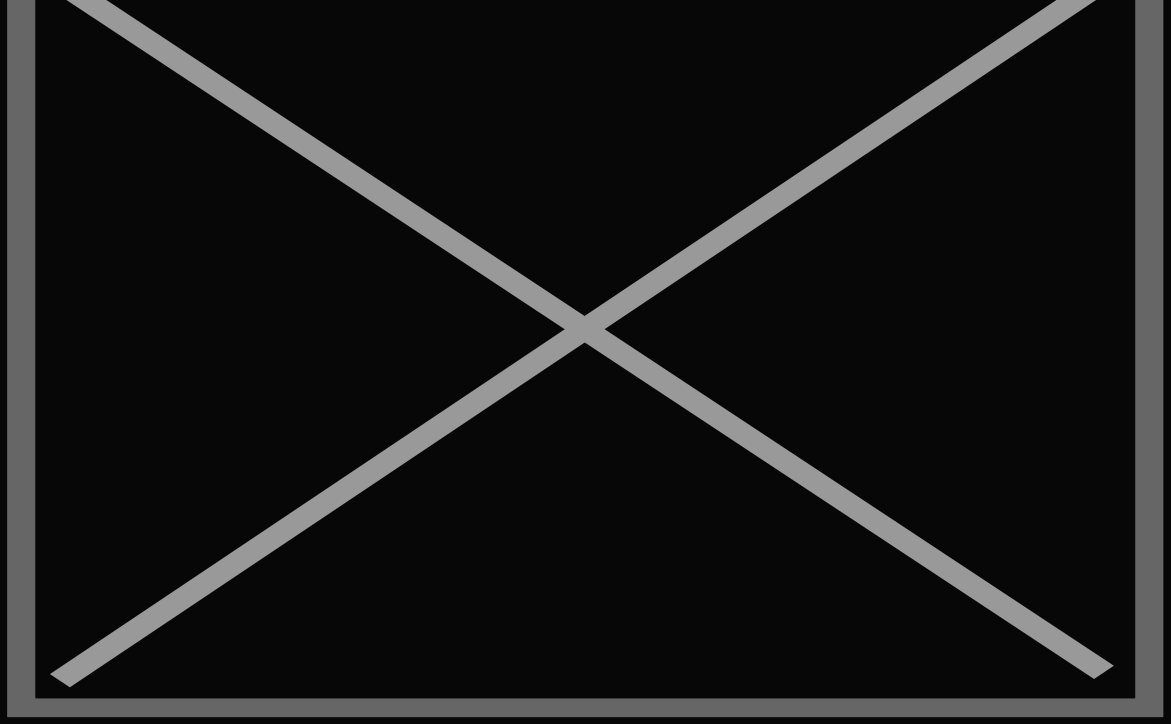
Arancia Rossa, un'ottima annata ma mercati in crisi

amaro-amara-particolare-d58e0231

La raccolta delle arance rosse di Sicilia IGP entra nell’ultima fase della campagna 2020/2021. Negli 80 ettari di agrumeti di Contrada San Martino, il quartier generale di Rossa Sicily, l’azienda agricola che produce Amaro Amara dalle scorze di questo prezioso frutto, le attività di raccolta proseguono a pieno regime. Nel cuore produttivo dell’iconico liquore si celebra un’annata particolarmente fortunata dal punto di vista qualitativo e quantitativo ma non altrettanto da quello economico, che risente della mancata apertura di bar e ristoranti, con un conseguente calo degli ordini. Una recessione che non scoraggia però i piani di produzione del brand.

“Con gli standard di qualità dell’arancia rossa di Sicilia IGP registrati quest’anno - spiega **Edoardo Strano**, founder di Rossa Sicily - *Amara avrà una maggiore concentrazione di aromi in grado di conferirle sempre di più quella sicilianità autentica, tratto della sua personalità che lo distingue dal panorama degli amari artigianali, anche per questo non vogliamo abbassare la produzione, nonostante la congiuntura economica non sia delle migliori.”*



Ad un anno dall’inizio della Pandemia da Covid-19, Rossa Sicily sta infatti ponendo le basi per una produzione di Amara in linea con le quantità del 2020.

“Abbiamo deciso di andare avanti - continua Edoardo Strano - *nonostante il netto calo degli ordini rispetto a quanto registrato un anno fa. Il nostro approdo principale resta il canale HoReCa e con questo stato di cose siamo tra quelle realtà che di più hanno patito l’impatto delle aperture a singhiozzo di ristoranti, bar ed enoteche. Il nostro è un atto di resilienza a questo periodo, lo dobbiamo a chi in questi mesi ha lavorato in agrumeto per garantire una materia prima di qualità, a chi ha continuato a lavorare per la realizzazione degli obiettivi di crescita e sviluppo che ci eravamo prefissati”.*

Il difficile scenario economico nazionale e internazionale infatti non scoraggia le speranze di crescita del corporate brand Amara: “Abbiamo dovuto rivedere i nostri piani ma non vogliamo fare tagli. Adesso però è necessario un intervento degli organi competenti per consentire una riapertura controllata e in sicurezza delle attività del canale HoReCa. anche nelle ore serali, occorre rimettere in moto tutto il circuito dell’indotto altrimenti sarà il collasso.”

La raccolta delle arance rosse di Sicilia IGP di Rossa Sicily, come di consueto, si è aperta con il taglio del Tarocco Nocellare, una delle varietà più precoci, che si è protratta sino al mese di gennaio; a seguire è stato il turno del Tarocco Gallo la cui raccolta si concluderà nel mese di marzo quando maturerà la varietà tardiva del Tarocco Meli con in contrada San Martino si chiuderanno le operazioni

di raccolta della campagna 2020/2021. Ad oggi la quantità registrata è di poco superiore all'ultima campagna, con rese per ettaro che raggiungono quota 250 quintali, mentre la qualità è superiore con frutti di pezzatura media, di buona sanità e dalle spiccate qualità organolettiche sia della buccia che della polpa: l'arrivo del primo freddo, in anticipo rispetto alla norma, nel mese di novembre ha accelerato la pigmentazione delle arance e favorito, grazie alle notevoli escursioni termiche, l'accumulo delle antocianine che ne determina il caratteristico colore e in generale dei polifenoli nelle bucce, alla base del ricco patrimonio dei profumi che si ritrova in Amara. L'unicità di Amara, infatti è data da infusione multipla, messa a punto a partire da un'intuizione di Edoardo Strano, che consente di avere una maggiore concentrazione di aromi proprio per il ricambio costante delle scorze delle migliori varietà di arance rosse di Sicilia IGP poste a macerare nello stesso alcool.