Con Amaro Eroico Pellegrini Spa parte alla conquista dei bar

20220518-190551-e76b2451

Era il 2021 quando Pellegrini Spa decideva di prendere in distribuzione il nuovo Amaro Eroico, calabrese, 22 botaniche. E adesso l'azienda ambisce a entrare nel mondo dei cocktail bar.

Amaro Eroico Una scelta coraggiosa: con una lunga storia nel vino e quasi 15 anni di esperienza nel campo dei distillati, Amaro Eroico è stato il primo prodotto di ambito liquoristico nel portfolio di Pellegrini Spa.

Amaro Eroico E ha rappresentato l'inizio di una rivoluzione per il distributore. "Con Amaro Eroico di Essentia Mediterranea vogliamo allargare il nostro mercato al mondo dei bar e della mixology. Non siamo esperti del settore bere miscelato, ma ci avvarremo di professionisti del bartending per studiare le strategie più efficaci", spiega Pietro Pellegrini. Che annuncia l'imminente allargamento della gamma in catalogo con un bitter e un vermut del Sud Italia. Entrambi prodotti ancora da Essentia Mediterranea.

Amaro Eroico"La decisione di distribuire **Amaro Eroico** non è legata solo a una mera questione di qualità, che ovviamente mi ha convinto. Alla base di questa collaborazione c'è anche una comunione di intenti. Per me, è essenziale lavorare con persone che mi piacciono", aggiunge.

CLICCA QUI, GUARDA IL VIDEO SERVIZIO

Amaro EroicoDietro **Amaro Eroico** c'è **Vittorio Gargaglione**, che nel 2020 ha fondato Essentia Mediterranea con l'obiettivo di valorizzare e promuovere il territorio. "La storia di Essentia Mediterranea affonda le radici nel Medioevo e si intreccia con quella di Altomonte, paesino nel cuore della Magna Grecia dove -nei primi anni dell'XI secolo- arrivarono dalla Sicilia e dall'Oriente piccoli gruppi di monaci ed eremiti che introdussero la tradizione alchemica nel borgo", spiega Gargaglione.

Primo step del piano di comunicazione e di lancio di Amaro Eroico farsi conoscere ai locali attraverso ricette replicabili di due categorie: Fizzy signature, long drink sodati e twist on classic. "Partendo dall'elaborazione di antiche ricette, sviluppate dai monaci nel corso dei secoli, damo vita ai nostri prodotti", conclude Gargalione.