Amaro Amara, l'export cresce su importanti mercati internazionali

20230228091630amarahead-0453dcff

Negli 80 ettari di agrumeti di Contrada San Martino, dove sorge il quartier generale di Amaro Amara, la **raccolta dell'Arancia Rossa di Sicilia IGP si avvia alla chiusura**. Dalle scorze di questo prezioso frutto si produce il noto liquore che porta in giro per il mondo tutti i sapori e i profumi degli agrumi di Sicilia. **La crescita dell'export nel 2022 è pari al 30% del fatturato complessivo**, raggiungendo mercati vergini e interessanti come **Thailandia, Giappone e Colombia**. I Paesi serviti sono 20: oltre all'Italia i principali mercati sono gli **Stati Uniti e il Canada, seguiti da Cina e Australia, mentre in Europa le vendite si concentrano in Germania, Svizzera, Belgio e Austria.**

"Per noi il lavoro che svolgiamo in campo è fondamentale e determinante per il successo del nostro prodotto - racconta **Edoardo Strano**, fondatore e ideatore del brand Amara. *Da quattro generazioni produciamo e commercializziamo Arancia Rossa di Sicilia IGP e siamo visceralmente legati a tutte le attività stagionali e agricole, il momento del raccolto per noi è un festa che si ripete anno dopo anno. Immediatamente dopo la raccolta parte la fase di infusione della scorza di arancia che rilascia tutta la sua aromaticità e dona ad Amara il suo sapore inconfondibile. Un* ***prodotto estremamente apprezzato dai mercati esteri*** *che ne riconosce l'artigianalità e la qualità delle materie prime".*

Un **raccolto davvero straordinario**, quello di quest'anno, dove sebbene la quantità sia in calo, si configura **un'annata memorabile in termini di complessità di aromi e profumi del frutto**. La raccolta dell'Arancia Rossa di Sicilia IGP di Rossa Sicily si è aperta con il taglio del Tarocco Nocellare, una delle varietà più precoci che si protrae fino al mese di gennaio, seguito dal Tarocco Gallo la cui raccolta si concluderà nel mese di marzo e dalla la varietà tardiva del Tarocco Meli in contrada San Martino chiude la stagione di raccolta delle arance.

"Ad oggi la quantità registrata si attesta a livelli più bassi dell'anno precedente, ma la qualità del frutto è straordinaria - spiega **Liborio D'Alessandro**, agronomo di Rossa Sicily. *Abbiamo raccolto splendidi frutti con polpa e buccia dal valore molto alto in antociani e polifenoli, che il forte freddo delle ultime*

settimane e la conseguente escursione termica hanno contribuito ad aumentare. Le basse temperature accendono la pigmentazione delle arance che determina il caratteristico colore rosso e favorisce l'aumento dei polifenoli, alla base del ***ricco patrimonio di profumi e aromi*** *che si ritrova nel nostro liquore Amara".*

Amara fa parte del **Consorzio dell'arancia Rossa di Sicilia IGP** dal 2014, dove attualmente risultano iscritti **più di 400 produttori, 62 confezionatori e 3 intermediari.** Complessivamente gli ettari registrati al consorzio sono 6000. Arancia Rossa di Sicilia IGP è inoltre da quest'anno **nella top 5 dei prodotti ortofrutticoli freschi più diffusi e apprezzati in Italia** (Fonte XX Rapporto Ismea-Qualivita sulle produzioni agroalimentari e vitivinicole DOP IGP STG)

"La presenza del nostro marchio sui prodotti autorizzati è per noi un alleato prezioso - dichiara il presidente del Consorzio di Tutela Arancia Rossa IGP **Gerardo Diana** - *un ambasciatore, nei mesi in cui non c'è prodotto fresco. Le autorizzazioni sono concesse seguendo regole precise, l'interesse di tante aziende che come Amara che collaborano con noi e si fregiano del marchio consortile è per noi motivo di orgoglio".*