Medaglia d'oro per Amara al Concours Mondial de Bruxelles

20240304131440amara-c0926785

È andata all'amaro Amara la **medaglia d'oro** della Spirits Selection **del Concours Mondial de Bruxelles**: il riconoscimento, ottenuto a due anni di distanza da quello **al World Liqueur Awards**, è frutto del verdetto di una giuria composta da **oltre 120 esperti degustatori** provenienti da 30 diversi Paesi del mondo.

L'amaro siciliano così guadagna un altro importante premio nella categoria liquori in una competizione internazionale. Un fattore determinante per tale successo, secondo **Edoardo Strano**, fondatore e ideatore del brand, risiede nell'avere il pieno controllo della filiera, dall'agrumeto alla bottiglia: *"Non abbiamo mai fatto compromessi sulla qualità e mai ne faremo, la cura e l'attenzione che mettiamo in ogni fase della produzione è altissima, dalla coltivazione della nostra **Arancia di Sicilia IGP** fino all'imbottigliamento"* dice a tal proposito. *"Questo è ciò che ci consente di brillare ai concorsi internazionali ed essere apprezzati sui mercati esteri, una **visione che ci aiuta a realizzare il nostro obiettivo più alto,** raccontare la bellezza e l'autenticità del territorio agricolo etneo nel mondo".*

Le arance rosse di Sicilia che crescono ai piedi dell'Etna restano quindi le vere protagoniste di Amaro Amara. Il colore rosso tipico di queste arance è dovuto all'escursione termica del freddo invernale: le preziose scorze giunte a maturazione diventano più rosse, si caricano di antociani e concentrano profumi e sapori estremamente caratteristici. La piccola cantina, le mani esperte dei pochi dipendenti e l'esclusiva **infusione multipla** fanno il resto stringendo **un patto tra il territorio e il bicchiere**, siglato quotidianamente con la ceralacca rossa che celebra l'artigianalità siciliana su ogni bottiglia.