Casoni: all'Eroica Caffè di Milano la seconda tappa di Amaro del Ciclista Talk

20250312093407ima-7027a-f3dbec34

Si chiama **Amaro del Ciclista Talk** ed è il nuovo format della distilleria modenese Casoni Liquori. Obiettivo: celebrare la passione per il ciclismo e il buon bere in un ciclo di appuntamenti dal vivo nei migliori bike club e distributori di spirits italiani, alla presenza di cicloamatori, appassionati e associazioni sportive. Dopo la prima tappa di Finale Emilia, il secondo appuntamento si è tenuto a Milano lo scorso 21 febbraio presso Eroica Caffè, il locale in zona Buenos Aires diventato nel tempo un punto di ritrovo per i ciclisti di tutte le età.

AMARO DEL CICLISTA TALK

«*Tutto nasce da una storia vera, quella di mio bisnonno Aldo che mi raccontava le sue avventure giovanili, ricordando le lunghe pedalate per andare a trovare la bella Maria, divenuta poi sua moglie. In sella alla sua bicicletta nonno Aldo percorreva 120 chilometri e saliva dalla pianura fino alla collina modenese. Cosa lo attendeva al traguardo? Lo sguardo amorevole della ragazza e un buon bicchierino di amaro che il padre di lei gli offriva ogni volta come ricompensa*», racconta **Paolo Molinari**, amministratore delegato di Casoni Liquori.

Per questo motivo, la sinergia tra Amaro del Ciclista - di quell'amaro originario la famiglia Casoni ha conservato la ricetta - e il mondo ciclista è arrivata in modo naturale, fino a dare vita ai Talks attuali. **Un ciclo di 15 appuntamenti dal vivo, da gennaio a dicembre 2025, che servirà per immergersi nel mondo delle due ruote con aneddoti, storie e miti del ciclismo** raccontati e musicati da due voci iconiche di Eurosport: Riccardo Magrini e Luca Gregorio.

MISCELA DI 20 BOTANICHE

A fare da cornice a tutti gli eventi sarà Amaro del Ciclista, liquore dalla personalità forte e distintiva, un amaro pieno e rotondo, **risultato di una miscela di 20 botaniche**. «*Perfetto come dopo pasto, l'Amaro del Ciclista è ideale da consumare liscio, con ghiaccio o per creare cocktail in miscelazione*», prosegue Molinari.

Realizzato esclusivamente attraverso l'estrazione a freddo di piante aromatiche, questo amaro presenta infatti tempi di produzione di circa 8 mesi. Un periodo di affinamento che avviene in maniera lenta e naturale, per garantire la massima resa estrattiva e qualitativa delle botaniche. Il risultato è un **amaro elegante, rotondo e profumato da 26% vol**, di colore: scuro, tendente al nero, capace di far risaltare un equilibrio tra le sue componenti aromatiche, su tutte rabarbaro, china, liquirizia, genziana, ginepro, achillea moscata e cardo benedettino.

Amaro del Ciclista è il fiore all'occhiello della famiglia Casoni, Liquori per Passione dal 1814, un amaro dalla personalità forte e distintiva.

Ottenuto da una miscela di 20 erbe botaniche e da un complesso processo produttivo capace di dare origine ad un prodotto che regala emozioni irripetibili, l'Amaro del Ciclista è ideale per le persone che trasformano gli impulsi in passioni e riescono a rendere magici i momenti della vita.

Con un bouquet di aromi ricercati e dominanti, l'Amaro del Ciclista non si fa tentare dalla morbidezza o dagli eccessi zuccherini. Lascia l'amaro in bocca, ma con stile. Accarezza piacevolmente il palato.

Realizzato esclusivamente attraverso l'estrazione a freddo di piante aromatiche, questo amaro elegante e intenso presenta tempi di produzione di circa 8 mesi. Un periodo di affinamento che avviene in maniera lenta e naturale, senza fretta, per garantire la massima resa estrattiva e qualitativa delle botaniche.

Il risultato è un amaro elegante, rotondo e profumato da 26% vol. Proponendo una serie infinita di richiami erbacei, terrosi e speziati, l'Amaro del Ciclista sa come scorrere compatto, senza sbavature, e sa come arricchire ogni momento di condivisione e convivialità.

Note di degustazione

Colore: scuro, tendente al nero.

Olfatto: avvolgente e intenso, magnifica espressione di equilibrio tra le sue componenti aromatiche, su tutte rabarbaro, china, liquirizia, genziana, ginepro, achillea moscata e cardo benedettino.

Gusto: pieno e rotondo, con tratti spiccatamente erbacei dominati da richiami forti di china e liquirizia.

Formato: 70 cl

Volume: 26% vol

Confezione e prezzo

L’Amaro del Ciclista è in vendita, in bottiglia da 70 cl, ad un prezzo indicativo di circa 16,50 euro.

L’Amaro del Ciclista è disponibile nelle migliori enoteche e nei principali portali di vendita online di categoria.

Per maggiori informazioni vai su AmarodelCiclista.it