La storia di Amaro Formidabile al Premio Film Impresa 2025

20250415183310pallini-cortometraggio-amaro-formidabile-locandina-8fe295c3

Il cortometraggio *“La storia di un’impresa Formidabile”* , dedicato ad Amaro Formidabile, ha ottenuto una menzione speciale nella sezione **Area Narrativa - UniCredit** durante la terza edizione del **Premio Film Impresa 2025**, il concorso che celebra i migliori corti, cortissimi e documentari dedicati alle più significative storie di impresa italiane.

Acquisito nel 2022 dalla **distilleria Pallini**, il marchio Amaro Formidabile è stato protagonista del cortometraggio curato da **Giacomo Ciarrapico, con la regia di Giovanni Stella e il voice over di Francesco Pannofino**. Rendendo omaggio alla storia del maestro liquorista romano - e inventore di Amaro Formidabile - **Armando Bomba,** il progetto ha ottenuto questo riconoscimento “per il ritmo, lo humor, la provvista caleidoscopica di immagini con le quali racconta una storia, ed un personaggio, da cinema”.

LA STORIA DI AMARO FORMIDABILE

Amaro Formidabile è stato creato in un’ex officina, nel **quartiere romano di San Basilio,** dalla visione di un **uomo innamorato della liquoristica**, del mondo dei bar e dei sensi che risvegliano emozioni antiche, a partire dall’olfatto. Conoscitore della tradizione liquoristica italiana, con una lunga carriera dietro ai banconi simbolo della movida della Capitale, Armando Bomba ha sempre descritto Amaro Formidabile come il suo desiderio di “**voler imbottigliare l’esagerazione di un’idea**”: u**n amaro prodotto artigianalmente** nel suo laboratorio dopo un lungo studio di tante botaniche diverse tra loro. Per trovare un equilibrio armonico tra tutte le botaniche, Bomba ha approfondito anche **lo studio della profumeria**, legata alla liquoristica per la capacità di sviluppare gli stimoli di tutti i sensi. Il risultato è stato quello di un **amaro naturale**, **frutto di 14 botaniche**.

In poco tempo, poi, Formidabile ha varcato i confini nazionali, approdando nei ristoranti e nei locali a livello mondiale e ottenendo dei riconoscimenti internazionali, tra cui la **medaglia d’oro allo “Spirits**

selection” di Bruxelles (nel 2018, nel 2022, nel 2023) e nel 2024 la **Gran Medaglia d’Oro come Amaro rivelazione dell’anno**.