Amaro Liborio, dalla Sicilia arriva l'amaro analcolico (anche per la mixology)

20250909123031-6zg9082-b86c870b

La rivoluzione analcolica degli amari passa dalla Sicilia. In un mercato in cui l’amaro analcolico si inserisce nelle nuove abitudini di consumo e risponde alla crescente domanda di alternative salutari, **Amaro Liborio** festeggia i tre anni di vita e punta ad allargare la sua distribuzione in Italia e all'estero, posizionandosi come **premium brand globale nel segmento degli spirits analcolici**.

«*Con Amaro Liborio vogliamo dimostrare che la tradizione italiana può evolvere e dialogare con stili di vita diversi. L’obiettivo è semplice: permettere a chiunque, in Italia come all’estero, di ritrovare in un sorso lo spirito conviviale del nostro Paese*», spiega il **ceo e fondatore Massimo Colaianni** sottolineando come il liquore sia distribuito in Germania, Svizzera, Canada e Australia, ricevendo nel 2024 il riconoscimento come “miglior innovazione nella mixology” a Golosaria.

«*Ho scelto di chiamarlo Amaro Liborio in ricordo di mio nonno, siciliano di Enna: volevo che il nome dell’amaro trasmettesse radici familiari autentiche. L’idea è nata notando come stesse crescendo l’interesse per gli analcolici e per scelte di consumo più equilibrate. Lo step successivo è stato trasformare il progetto in un prodotto che, pur essendo analcolico, conservasse l’autenticità del gusto siciliano e il piacere conviviale tipico del digestivo*», prosegue Colaianni.

La ricetta parte dall'infusione di **botaniche selezionate, in aggiunta all'arancia amara, i fiori di zagara e la mandorla siciliana** che richiamano i sapori ed i profumi tipici della tradizione - che grazie ad un attento processo di delicata stabilizzazione riesce ad esaltare e preservare le note amare e balsamiche. Grazie alla sua versatilità, Amaro Liborio si rivolge sia al consumatore finale attento al gusto e a uno stile di vita equilibrato, sia ai bartender e al canale Horeca, che possono utilizzarlo per i mocktail.