Amante 1530, Pallini distributore in Italia dell'aperitivo creato da Sting

20240314121556lifestyle-cararea-0657-d-fcc32f69

Amante 1530, l'aperitivo che tra i suoi creatori annovera il cantante e musicista britannico **Sting e sua moglie Trudie**, **arriva ufficialmente sul mercato italiano**, distribuito da Pallini Roma.

L'operazione di lancio, partita giovedì 7 marzo dal Langosteria Cafè di Milano, proseguirà attraverso una **serie di eventi** dislocati in varie città del Paese e dedicati alla mixology come il **Cortina Cocktail Weekend**, dal 22 al 24 marzo, la **Biennale d'Arte di Venezia** ad aprile, e il **NOMAD Capri** a luglio. A essere coinvolto per l'occasione è **Walter Bolzonella**, past Head Barman dell'Hotel Cipriani di Venezia, che ha creato tre signature cocktails ispirandosi ai grandi classici e che saranno presentati nelle varie serate.

Sting e Trudie Styler hanno dato inizio a questo progetto circa due anni fa insieme ad Ana Rosenstein, Richard Kirshenbaum e Barry Rosenstein, mentre erano ospiti nella loro tenuta in toscana de **Il Palagio**, dove hanno discusso l'idea di creare un **aperitivo moderno e innovativo**. Hanno poi coinvolto anche Len Tessler, Stuart Ellman, Sarah Foley, Mark Hauser e Michael Kassan, per completare il team fondatore di quello che presto sarebbe stato conosciuto come Amante 1530.

L'origine del nome è legata al luogo in cui questo progetto è stato concepito ossia la Tenuta de "Il Palagio", sulle colline che guardano la **Valle dell'Arno**. Durante una chiacchierata tra amici, uno degli ospiti ha estratto dal mazzo dei tarocchi da uno scaffale lì accanto, la carta dell'amante. I fondatori hanno letto questo come un **curioso segno del destino** e hanno deciso di chiamare così il nuovo progetto a cui stavano lavorando. Successivamente è stato aggiunto 1530 come **tributo alla data di fondazione della Tenuta.**

Ogni dettaglio del prodotto - dalla formula al design della bottiglia, dai bicchieri fortemente identitari alla brand philosophy - è stato attentamente **studiato**: *"Abbiamo cercato di creare un aperitivo che*

richiamasse il gusto autentico italiano, versatile e che rompesse i confini. Per fare ciò, abbiamo sviluppato un prodotto elaborato e aromatico, perfettamente bilanciato, che può essere consumato in uno spritz, in un cocktail, liscio o con ghiaccio. Il nome cattura l'essenza di ciò che cerchiamo di distillare: un aperitivo da celebrare e sorseggiare tra amici e amanti delle gioie della vita" spiega **Ana Rosenstein**, CEO di Amante 1530.

Per creare la formula e produrre Amante 1530, i fondatori hanno **collaborato con Riccardo Cotarella** , enologo di fama internazionale e figura di riferimento dell'industria vinicola italiana, che già lavorava sui vini della tenuta di Sting e Trudie de “Il Palagio”. Una volta perfezionata la ricetta, la formula finale è stata **imbottigliata presso la Distilleria Pallini**, una delle più antiche distillerie di Roma.

“Negli ultimi cinquant'anni abbiamo assistito a una crescita significativa nella categoria aperitivo, ma con poche o nessuna variazione”, ha affermato **Richard Kirshenbaum**, CEO di NSG/SWAT, agenzia di “branding-boutique” tra le più acclamate negli Stati Uniti. *“Ciò ha rappresentato un’opportunità unica per creare una **svolta innovativa in una nicchia di mercato cosi ancora “old style”**. Dopo anni di prove e tentativi per la giusta ricetta, abbiamo finalmente creato un liquido che si differenzia da ogni altro aperitivo amaro sul mercato e **non può essere duplicato”.***

Amante 1530 ha, come prima sensazione nel palato, un gusto delicato, che poi evolve in una sensazione più decisa e corposa; con **aromi di arancia candita, tè oolong, zenzero, caprifoglio e mele cotte**, possiede una dolcezza di fondo ben bilanciata che fornisce una piacevole amarezza vegetale. Non troppo zuccherato - e con un **finale amaro più sottile** rispetto ad altri aperitivi - Amante 1530 offre la perfetta quantità di dolcezza, rendendolo ideale da **gustare in un cocktail o da sorseggiare liscio.**