

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