

Amara Calabria, vince Marco Crucitti con il cocktail Boss Hour

20250905192510vac-red-hot-ghiacciata-921e7bb1

Si chiama Boss Hour la ricetta con cui il **bartender Marco Crucitti** ha vinto nei giorni scorsi il concorso Amara Calabria, il format nazionale dedicato a promuovere la regione come destinazione di riferimento per la cultura degli amari. ingrediente principale del cocktail vincitore è stato il **Red Hot Edition**, la versione spicy di Vecchio Amaro del Capo, unico amaro al peperoncino piccante di Calabria, prodotto da Gruppo Caffo 1915.

Il gruppo calabrese, a questo proposito, ha voluto sottolineare come questa vittoria rappresenti un motivo di orgoglio e confermi ancora una volta il ruolo di Vecchio Amaro del Capo come “profeta in patria”. L’affermazione di [Red Hot Edition](#) evidenzia infatti la forza di un prodotto che racconta la Calabria attraverso il gusto autentico del peperoncino piccante, ingrediente simbolo della tradizione agricola e culturale del territorio. Red Hot Edition è il **primo e unico amaro al peperoncino piccante di Calabria**, una specialità che unisce la storica ricetta di Vecchio Amaro del Capo con la nota decisa e caratteristica di una delle eccellenze calabresi più conosciute al mondo. Il risultato è un liquore intenso e inconfondibile, capace di interpretare al meglio l’anima forte e passionale della regione.

*«Desidero rivolgere i miei più sinceri complimenti a Marco Crucitti per questo risultato – ha detto **Nuccio Caffo, amministratore delegato del Gruppo Caffo 1915** – e ringraziarlo per aver scelto il nostro Red Hot Edition come ingrediente distintivo della sua ricetta vincente. La sua creazione conferma la straordinaria versatilità di questo prodotto e rafforza il legame profondo che unisce Vecchio Amaro del Capo alla Calabria e alla sua identità».*

Red Hot Edition, oltre ad essere ottimo da degustare liscio ghiacciato da freezer a -20°C, è anche un ingrediente pensato per ispirare bartender e mixologist.

LA RICETTA DI BOSS HOUR

Ingredienti

45 ml di Amaro del Capo Red Hot Edition

25 ml di Whiskey Buffalo Trace

20 ml di sciroppo homemade di peperoni e arance

25 ml di succo di limone

10 cl di acqua faba

Preparazione

Il tutto viene shakerato e servito con la tecnica dello shake & strain, con una guarnizione finale di peperoncino fresco intero che ne esalta la personalità decisa.