L'Amaro del Capo s'infila nel 'Cappotto'

amaro-del-capo1-2cae8e99

Si chiama “Capotto” e si beve ghiacciato il cocktail lanciato dagli autori del blog“in-coscienza” che vede unire uno degli amari più amati dagli italiani, lo storico Vecchio Amaro del Capo di Distilleria Caffo, a un altro prodotto tipico della nostra penisola: Il chinotto. Un terzo di Amaro del Capo e due terzi di Chinotto appena stappato e ghiaccio: questa la proposta di parola-in-coscienza.blogspot.it per l’ora dell’aperitivo e non solo. Un mix all’insegna dell’italianità che fa viaggiare sul web un modo nuovo per degustare il prodotto di punta della distilleria calabrese. Negli ultimi 6 anni il Vecchio Amaro del Capo ha registrato una costante crescita affermandosi tra i primi 4 amari più consumati in Italia. Secondo i dati Iri, alla fine del 2011 il prodotto di punta della storica azienda calabrese è cresciuto del 22,4% in valore e del 21,3% in volume rispetto all’anno precedente. La quota di mercato attuale è intorno all’11% e continua a crescere, caso unico, nel 2012 nonostante la flessione dell'intero mercato degli amari. Dal dicembre del 2006 al dicembre del 2011 il Vecchio Amaro del Capo ha segnato un segno positivo del 73,5% in un mercato che ha perso oltre il 6%. Un vero fenomeno controcorrente con cui si sbizzarriscono i barman di tutto il mondo e che ha conquistato anche la rete.