INTERNI

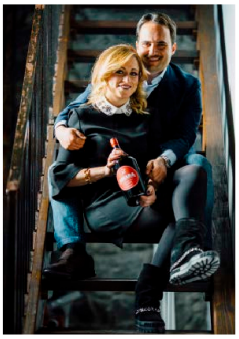
THE MAGAZINE OF INTERIORS
AND CONTEMPORARY DESIGN
N°8 LUGLIO-AGOSTO
JULY-AUGUST 2019

MENSILE ITALIA / MONTHLY ITALY € 8
DISTRIBUTION 11 LUGLIO/JULY 2019
AT € 16,30 - BE € 15,10 - CH Chf 18 - DE € 20,50
DK kr 145 - E € 15 - F € 15 - MC, Côte D'Azur € 15,10
PT € 15 - SE kr 160 - US $ 28
Poste Italiane SpA - Sped. in A.P.D.L. 353/03
art.1, comma1, DCB Verona

GRUPPO MONDADORI

MEDITERRANEAN PROJECTS

L'originalità di **Amara**, **liquore** amaro di arancia rossa di **Sicilia** Igp, nasce dalle scorze dell'agrume e dalle erbe spontanee dell'Etna, coniugando **tradizione** artigianale, innovazione produttiva e **design**. Ce la racconta il suo artefice, **Edoardo Strano**



IN SENSO ANTIORARIO: EDOARDO STRANO E LA MOGLIE MARGHERITA ANGILELLO. LA SALA DEGUSTAZIONE, CON IL TORCHIO IN LEGNO E LE VASCHE DOVE, FINO A UN SECOLO FA, SI PIGIAVA L'UVA. LA BOTTIGLIA DI AMARA E IL SUO DESIGN DECLINATO CON L'ETICHETTA ROSSA, IL TAPPO DI CERALACCA E IL RAFFINATO PACKAGING. UNO SPAZIO DEL LIQUORIFICIO DOVE SI SVOLGONO LE FASI DI LAVORAZIONE E IMBOTTIGLIAMENTO DELL'AMARO. CASA AMARA SI TROVA IN UNA MASSERIA DELL'OTTOCENTO RISTRUTTURATA A CONTRADA SAN MARTINO PIANA, MISTERBIANCO, CATANIA. *WWW.AMAROAMARA.COM*

ALL'INIZIO, C'È SEMPRE UN'IDEA

Edoardo Strano è un giovane imprenditore siciliano di 32 anni, che dopo la laurea in Economia e una specializzazione in Marketing decide di non lasciare la Sicilia e di realizzare un prodotto agricolo. La masseria con il palmento, circondata da ettari di agrumeti che abbracciano un ampio paesaggio collinare nella piana di Catania, donati dal nonno, diventano per lui il punto di partenza e di ispirazione per Amara, un liquore nato nel 2015 che oggi rappresenta la Sicilia nel mondo, con un incremento di vendita del 30% ogni anno. Già riconosciuto nel panorama delle eccellenze siciliane, Amara nasce da un'idea semplice: "Quella di utilizzare anche le scorze delle arance rosse Igp che noi stessi produciamo", racconta Strano. "Qualcosa che c'era ma non si vedeva, perché ritenuto senza valore. Partendo da queste, abbiamo aggiunto l'acqua delle sorgenti e le erbe spontanee dell'Etna, in funzione di due fattori: il gusto deciso e il colore limpido. Oggi coltiviamo senza chimica né sprechi d'acqua, raccogliendo a mano e producendo un liquore naturale al 100%". Quello che sembrava uno scarto è diventato così una risorsa fondamentale per ottenere un amaro originale. E la sua immagine è all'altezza della novità del prodotto. Il design della bottiglia, dalla forma avvolgente, di un nero lavico, con tappo in ceralacca, è infatti valorizzato dall'etichetta minimal con i caratteri lineari delle scritte e dal raffinato packaging, quasi da *soirée*. "E poi, c'è quell'uccellino posato sul ramo, per ricordarci che nasciamo agricoltori, e che chi rispetta la terra rispetta gli altri", continua Strano. "Il successo di Amara è direttamente proporzionale al numero di cocktail che lo vedono protagonista", conclude il suo ideatore, "ed è dovuto anche al fatto che la nostra è la prima distilleria siciliana che si apre al mondo delle degustazioni con percorsi sensoriali e di gusto abbinati a ricette studiate da cuochi stellati". A breve, verrà ultimata anche la dimora di campagna che, accanto all'azienda, sarà destinata a un'ospitalità di charme. Ma questo è ancora top secret. ■ *A.B.*