

AMARA

Amara, 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.

La storia di Amara parte dal produttore **Edoardo Strano** che dopo la laurea in economia e una specializzazione in Marketing, decide di trasformare parte degli aranceti donati dal nonno in un prodotto realizzato artigianalmente senza chimica.

Amara oggi rappresenta la Sicilia nel mondo con un incremento di vendita del 30% ogni anno.

A raccontare la Sicilia in chiave contemporanea c'è anche il design della bottiglia studiato ad arte. La forma avvolgente di un nero lavico, la cera lacca per sigillare una promessa da mantenere ogni giorno, l'etichetta minimal con i caratteri lineari delle scritte e quell'uccellino posato sul ramo per ricordare che nasciamo agricoltori e chi rispetta la terra rispetta gli altri.

Buonissimo in purezza, Amara ha riscosso molto successo nella Mixology. Tra i cocktail più famosi c'è l'Etna Spritz, del barmanger Alfio Liotta, inserito all'interno della classifica **Condè Nast Traveller Usa** oggi tra i migliori aperitivi italiani.

Amara apre le porte anche al pubblico con **Amara Experince**, un percorso di degustazione per entrare nel cuore dell'azienda e seguirne la produzione.

Passeggiare tra gli aranceti, conoscere le caratteristiche organolettiche e salutari dei vari tipi di arancia, che solo qui, grazie all'escursione termica, diventano rosse, raccoglierele dall'albero ed infine assaggiare i prodotti di eccellenza della nostra isola.