

Se Caffo detiene il 40% circa del mercato, altre tre aziende incassano il World Drinks Awards

Il Rinascimento degli amari

La culla? In Calabria, che vanta prodotti premiati in serie

DI ANDREA SETTEFONTI
E LUIGI CHIARELLO

Rinascimento economico in bottiglia. La Calabria si riscopre culla dell'amaro. In pochi anni, lontano dai riflettori, son fioccati premi e riconoscimenti internazionali per le produzioni locali. Le aziende produttrici sono passate da poche unità ad oltre 50. Il tutto grazie a imprenditori come **Nuccio Caffo**, che ha saputo diversificare, portando fuori dal dopo pasto l'abitudine a bere un bicchierino d'amaro. E grazie a produttori come **Ivano Trombino** che - col suo **Jefferson** - ha reso la tradizione locale un'eccellenza, valicando i confini nazionali fino a diventare un top brand.

«C'è una vera e propria rinascita degli amari in Italia e all'estero, dove sono state riscoperte le radici come accade con il **vermut**. Caffo ha declinato l'amaro verso un consumo più giovane, ha riaperto

un mercato e su quest'onda sono nate nuove realtà», ha spiegato a **ItaliaOggi** **Micaela Pallini**,

presidente del **Gruppo Spiriti di Federvini**. Caffo, che detiene quasi il 40% del mercato degli amari è, invece, molto critico su questo proliferare di aziende. «La maggior parte si fa fare il prodotto da distillerie fuori regione, conto terzi. È partita la moda dell'amaro; ci sono anche prodotti truccati, spacciati per calabresi perché attirano di più il consumatore», denuncia Nuccio Caffo, che tra i suoi prodotti

ha l'**Amaro del Capo**. «È il mercato ad affermare chi è un leader, non sono certo i premi», chiosa.

Il produttore vibonese legge i numeri delle quote di mer-

cato di **Iri Infoscan**. «Il mercato dell'amaro è cresciuto in Italia a nell'ultimo mese del 40,8%, l'Amaro del Capo del 72,8%».

Ma se Caffo ha dettato il rilancio dell'amaro, una realtà come la società agricola rurale **Vecchio Magazzino Doganale** con **Jefferson** ha «creato il mercato degli amari premium» sostiene il titolare **Ivano Trombino**. «Più volte hanno tentato di comprarci, in 5 anni abbiamo sviluppato un'azienda che potrebbe valere attorno a 100 mln di euro. **Jefferson** è l'amaro più venduto su **Amazon**, nonostante il prezzo alto». Diventato famoso grazie al **World Drinks Awards** - che quest'anno

hanno premiato un altro amaro calabrese, **MZero** e lo scorso anno avevano premiato **Rupes**, anch'esso prodotto in Calabria - **Trombino** preferisce «non parlare dei premi». Dice: «C'è il riconoscimento, ma l'importante è il contenuto. Gli altri parlano molto di premi, noi non lo mettiamo più nelle etichette. Se si premia- no cinque, sei amari in Calabria si crea confusione nel consumatore». Sede a Martorano nel comune di **Montalto**

Uffugo (Cs), **Vecchio Magazzino Doganale** prima di tutto «è un'azienda agricola che produce botaniche che poi sono impiegate anche nella ricetta dell'amaro che esportiamo in 34 Paesi. Abbiamo superato le 100 mila bottiglie per un fatturato di 3 milioni di euro».

L'amaro **Rupes** riscopre, invece, un'antica tradizione di famiglia. Prodotto dai fratelli **Francesco** e **Luca Errigo**, proprietari di una catena di supermercati: «L'amaro è parte della famiglia fin da prima

dell'Unità d'Italia. Il bisnonno aveva una distilleria sotto la rupe di **Roccella Jonica**, e da qui il nome», spiega **Anselmo Scaramuzzino**, responsabile marketing. «La famiglia ha messo l'amaro in commercio dal 2018, con una veste grafica nuova; nel 2020 abbiamo venduto 400mila bottiglie».

Ultimo arrivato tra i premiati, si diceva, è **MZero**: «Un amaro pensato per l'estero e non ancora in commercio in Italia, dove arriverà a maggio», racconta **Raffaele Cammarella**. «L'idea è nata col mio socio otto mesi fa e già abbiamo avuto successo. Abbiamo venduto tutta la produzione che è legata alla stagionalità del cedro», racconta. **MZero** ha una particolarità: si utilizza acqua di mare per la produzione ed è prodotto con la collaborazione di un liquorificio di **Santa Maria del Cedro**.

© Riproduzione riservata

Supplemento a cura di **LUIGI CHIARELLO**
agricolturaoggi@italiaoggi.it

