

La Distilleria F.lli Caffo è protagonista dell'edizione 2019 del Festival del Peperoncino di Diamante



La **Distilleria F.lli Caffo** è protagonista dell'edizione 2019 del Festival del Peperoncino di Diamante (11-15 settembre 2019) la località che si trova lungo uno dei tratti più caratteristici della costa cosentina, la nota Riviera dei Cedri, che ospita da anni il più celebre dei cinque festival di livello internazionale dedicati ad una delle eccellenze alimentari che appartiene alla tradizione culinaria di moltissimi Paesi al mondo, profondamente legata alla cultura e alle tradizioni del territorio.

Diamante è tutta ispirata alla Calabria che il peperoncino ce l'ha come simbolo di identità culturale. A promuovere e organizzare la manifestazione "**Peperoncino Festival**. Vacanze piccanti nella Riviera dei cedri" è l'Accademia italiana del peperoncino, l'Associazione culturale ONLUS che ha come finalità la promozione e la diffusione della cultura del peperoncino, fondata nel 1994 dal giornalista e gastronomo calabrese Enzo Monaco. Un obiettivo raggiunto se si contano le ottanta "delegazioni" operative in Italia e le venti di rappresentanza in tutto il mondo. Per celebrare il proprio territorio e rendere omaggio alla manifestazione e al suo ideatore nonché Presidente dell'Accademia Enzo Monaco, la Distilleria F.lli Caffo ha prodotto, solo per questa

occasione, una versione piccante di Vecchio Amaro del Capo, che non mancherà di suscitare, fra gli altri, l'interesse dei numerosi ed appassionati collezionisti di liquori di tutto il mondo.

*Questa limited edition – dichiara Nuccio Caffo, Amministratore dell'azienda – esprime la capacità dell'azienda di innovare nel rispetto della tradizione. Il Vecchio Amaro del Capo è il nostro prodotto di punta, con oltre 8 milioni di bottiglie prodotte e distribuite in oltre 50 Paesi, a base di 29 erbe, fiori, frutti e radici della terra di Calabria, cui si aggiunge in questa versione il trentesimo ingrediente Alle note di alcune delle sue essenze, quali: l'anice, la menta, la liquirizia, il fiore d'arancio e la camomilla si associa quella leggermente piccante del peperoncino "piccante" di Calabria. Una formulazione che rafforza la vocazione "mixology" di **Vecchio Amaro del Capo** e che ha già prodotto una novità lo "SPRITZ CALABRO", una originale versione di cocktail, la cui ricetta, semplice e facile da realizzare, è stata formulata da uno dei più noti ed apprezzati bartender, il conterraneo Sandro Laugelli".*

Sandro Laugelli, storico collaboratore delle Distillerie F.lli Caffo, è **Maestro di Mixology**, gestisce la scuola LAB in cui si formano i barmen calabresi del futuro ed è anche Consigliere Nazionale di A.B.I. Professional (Associazione Barmen Italiani) .

La prima edizione dell'evento risale al 1992, anno in cui furono celebrati i cinquecento anni della scoperta dell'America. Dalle caravelle di Cristoforo Colombo sbarcò fra gli altri alimenti anche il peperoncino.

Fu per questo che Enzo Monaco pensò ad un evento "1492-1992 Cinquecento anni piccanti" per celebrare la millenaria storia del peperoncino arrivato in Europa come "spezia popolare e democratica". Da quel momento la manifestazione è diventata un

Festival annuale ed “il più importante evento gastronomico della Calabria”.

A decretare il successo la “filosofia” perseguita fin dall’inizio da Enzo Monaco. Non solo il piccante che insaporisce le pietanze ma anche il piccante dell’arte, della fotografia, del cinema, del teatro e della satira.

“Siamo orgogliosi di partecipare a questo evento – aggiunge Noè Alquati Direttore Vendite dell’azienda – che testimonia il legame dell’azienda col nostro territorio. Abbiamo realizzato proprio per questa occasione il Vecchio Amaro del Capo nella versione Red Hot, per renderlo più “calabrese”, quale tributo alla nostra comunità e alla nostra cultura.

Inoltre, l’azienda quale simbolo di apprezzamento all’attività profusa dal Presidente Enzo Monaco ha realizzato una bottiglia magnum nell’esclusivo formato da 3 litri che ho avuto l’onore di consegnargli personalmente.

Il prodotto è degustabile gratuitamente e in anteprima assoluta, presso lo stand Caffo ubicato per tutta la durata del festival di fronte al palco principale della manifestazione.”

Ricetta **SPRITZ CALABRO** – Barman **Sandro Laugelli**

- 60 ml di Vecchio Amaro del Capo “Red Hot Limited Edition”;
- Succo di mezzo Lime;
- 50 ml di Tonic Water;
- 50 ml di spumante Brut

TECNICA BUILD

SERVIZIO IN CALICE VINO

DECORAZIONE: ZESTA DI LIMONI CALABRESI E PEPERONCINO NASO DI CANE PREPARAZIONE : Direttamente in bicchiere full over ice versare gli ingredienti e miscelare energicamente terminare decorare con zesta di limone e peperoncino naso di cane.

RACCONTO SENSORIALE

Il colore rouge intenso e velato appaga la vista e dà l'idea di un drink trasgressivo, note arancio e peperoncino in superficie completano l'opera. La percezione olfattiva è ricca di note erbacee in mix con spezie.

L'eleganza del piccante dato da Vecchio Amaro Del Capo RED HOT EDITION ricorda i piatti della tradizione gastronomica Calabrese, al gusto in bocca lascia una sensazione di freschezza piccante con un finale erbaceo e amaricato che fa di questo cocktail un aperitivo unico nel suo genere.

Caffo Antica Distilleria produce e distribuisce bevande alcoliche dal 1915. La costruzione di un'intera filiera produttiva inizia dalla coltivazione delle erbe officinali, ingredienti base dei propri liquori. Vecchio Amaro del Capo fa parte di questa famiglia insieme a un catalogo di numerose ricette fra liquori, distillati, premiscelati e sciroppi tra

cui gli apprezzatissimi Borsci S. Marzano, il Liquorice e l'amaro S. Maria al Monte. Grazie alla propria vocazione internazionale approda in tutta Europa, negli Stati Uniti e in Australia. Il marchio Vecchio Amaro del Capo resta il più amato fra gli italiani e si aggiudica oltre il 30% di quota di mercato presso la Grande Distribuzione, come dimostra anche il rapido sviluppo nel canale Ho.Re.Ca. (bar, ristoranti e locali di entertainment). Vecchio Amaro del Capo è un'eccellenza firmata Caffo: la special edition Riserva del Centenario è stata premiata con la Grand Gold Medal al Concorso Mondiale Spirits Selection di Bruxelles, venendo di fatto riconosciuto come il miglior liquore d'erbe al mondo.