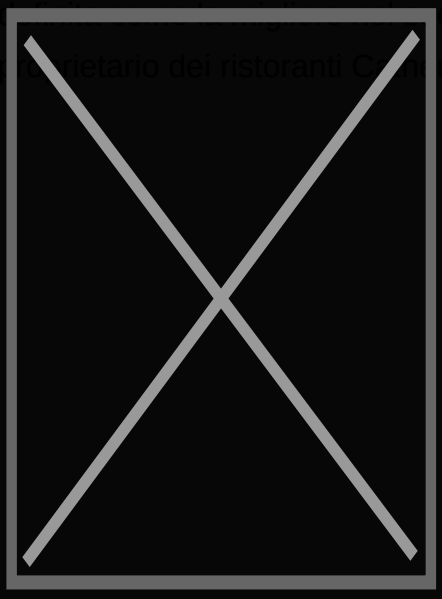
Amaro Averna entra nel Regan Report 2014, classifica dei 101 Best New Cocktails

averna-mixerplanet-img-a266750d

Amaro Averna entra nel prestigioso Regan Report 2014, 101 Best New Cocktails (101BNC), una classifica che identifica le tendenze globali nel Bar Business, analizzando amari, liquori, acquaviti e tutte le peculiarità che hanno dimostrato di essere più influenti tra i bartender globali. Una classifica [illegible] genere ("the best list of its kind" secondo Francis P. Schott, co-proprietario dei ristoranti Catherine Lombardi e Stage Left in New Brunswick-New Jersey).



D'altronde a stilarla è Gary (Gaz) Regan, inglese di nascita, trasferitosi poi a New York, oggi uno dei cocktailian più stimati al mondo. Riconosciuto come una tra le firme contemporanee più autorevoli, Gaz è giudice nei top contest di settore come Bartender of the Year, Tales of Cocktail, World's 50 Best Bars e numerosi altri. Nel corso degli ultimi 12 mesi Gary Regan ha ricevuto dai barman di tutto il mondo, circa 7.000 ricette; di queste ne poi ha identificate 101, eleggendole a migliori cocktail dell'anno, tra i quali il premiato St. Joseph's, in cui gli ingredienti si mixano e amalgamo con il siciliano Amaro Averna. Il guru dei cocktail sottolinea come oltre il 30% delle ricette in lizza quest'anno abbiano come ingrediente l'amaro, segnalando poi l'ottimo andamento

di Amaro Averna con un aumento del 20%.

Un grande riconoscimento e onore per quest'amaro italiano che con il suo gusto rotondo e avvolgente è capace di evocare le calde terre siciliane. Un amaro che ancora oggi segue la ricetta originale e segreta donata da Frà Girolamo, frate Cappuccino dell'Abbazia di Santo Spirito, a Salvatore Averna nel lontano Ottocento.

Amaro Averna continua quindi a dimostrarsi un prodotto storico e al tempo stesso contemporaneo; prefetto da gustare liscio, si caratterizza anche per la sua mixability, elemento che, come sottolinea la classifica del bartender Gary Regan, lo rende il compagno ideale per la preparazione di cocktail di successo.