

Oscar Quagliarini realizza quattro amari per omaggiare i quartieri e il calcio storico di Firenze

20240202114159amarohead-d1f280df

Sono quattro gli amari della linea **L'Amaro di Quartiere**, creati dal bartender [Oscar Quagliarini](#) con melograno, liquirizia, noce moscata, artemisia, timo e genziana. Con 27 gradi alcolici, omaggiano i quartieri di Firenze - **Santa Croce, San Giovanni, Santa Maria Novella, Santo Spirito** - e il **calcio storico fiorentino**.

"Si tratta di un tributo alla tradizione popolare ma anche un veicolo di comunicazione che può portare il marchio del calcio storico fiorentino in tutti i ristoranti italiani, così come nei cocktail bar e nei locali notturni. Un modo per far viaggiare la fiorentinità oltre i confini della Toscana e del Paese", afferma **Cosimo Cappelli**, uno dei creatori del prodotto.

*"Abbiamo scelto accuratamente le botaniche utilizzate perché volevamo che ciascun amaro avesse un **carattere ben riconoscibile** e che potesse essere **utilizzato non solo come digestivo**, ma come **base per aperitivi dal sapore intenso e cocktail after dinner**",* aggiunge **Quagliarini**.

SANTA CROCE

Ha un colore ambrato, con trasparenze mogano. Il suo aroma è caratterizzato dalle note agrumate di arancia con pompelmo e bergamotto come sottofondo. In un secondo momento si avvertono leggere note erbacee di artemisia e genziana. Il gusto corposo è decorato dalla morbidezza della vaniglia. Botaniche: artemisia, genziana, bergamotto, pompelmo, arancia amara e dolce, limone e vaniglia.

SAN GIOVANNI

Un liquore dai riflessi ramati e brillanti, con un aroma complesso e un gusto equilibrato tra note dolci e amare. È l'arancia amara a dominare a primo impatto, per poi lasciare spazio a ricordi di scorza di

limone e melograno e ad una nota di rosmarino. Il sorso si conclude con armonie speziate e sfumature tostate, su un fondo leggermente amaricante.

Botaniche: limone di Sicilia, arancia amara, melograno, liquirizia.

SANTO SPIRITO

Si presenta con un color ebano, profondo e luminoso, ed un profumo balsamico e intenso con sentori di rabarbaro e corteccia. Il gusto è speziato, con spiccate note di china, iris e camomilla. Sul finale, prevalentemente amaro, emerge l'eleganza della mirra.

Botaniche: china, rabarbaro, camomilla, cannella, tiglio, iris, zafferano, zedoaria, mirra.

SANTA MARIA NOVELLA

Un amaro dal colore bruno e aroma complesso, con note di origano, timo e chiodi di garofano. Il gusto è vellutato e avvolgente, caratterizzato da sentori di artemisia, liquirizia e spezie e da un finale leggermente amaro.

Botaniche: origano, timo, chiodi di garofano, noce moscata, artemisia, liquirizia, zenzero.