Amara Calabria, vince Marco Crucitti con il cocktail Boss Hour

20250905192510vac-red-hot-ghiacciata-921e7bb1

Si chiama Boss Hour la ricetta con cui il **bartender Marco Crucitti** ha vinto nei giorni scorsi il concorso Amara Calabria, il format nazionale dedicato a promuovere la regione come destinazione di riferimento per la cultura degli amari. ingrediente principale del cocktal vincitore è stato il **Red Hot Edition**, la versione spicy di Vecchio Amaro del Capo, unico amaro al peperoncino piccante di Calabria, prodotto da Gruppo Caffo 1915.

Il gruppo calabrese, a questo proposito, ha voluto sototlineare come questa vittoria rappresenti un motivo di orgoglio e confermi ancora una volta il ruolo di Vecchio Amaro del Capo come “profeta in patria”. L’affermazione di Red Hot Edition evidenzia infatti la forza di un prodotto che racconta la Calabria attraverso il gusto autentico del peperoncino piccante, ingrediente simbolo della tradizione agricola e culturale del territorio. Red Hot Edition è il **primo e unico amaro al peperoncino piccante di Calabria**, una specialità che unisce la storica ricetta di Vecchio Amaro del Capo con la nota decisa e caratteristica di una delle eccellenze calabresi più conosciute al mondo. Il risultato è un liquore intenso e inconfondibile, capace di interpretare al meglio l’anima forte e passionale della regione.

«*Desidero rivolgere i miei più sinceri complimenti a Marco Crucitti per questo risultato* – ha detto **Nuccio Caffo, amministratore delegato del Gruppo Caffo 1915** – *e ringraziarlo per aver scelto il nostro Red Hot Edition come ingrediente distintivo della sua ricetta vincente. La sua creazione conferma la straordinaria versatilità di questo prodotto e rafforza il legame profondo che unisce Vecchio Amaro del Capo alla Calabria e alla sua identità*».

Red Hot Edition, oltre ad essere ottimo da degustare liscio ghiacciato da freezer a -20°C, è anche un ingrediente pensato per ispirare bartender e mixologist.

LA RICETTA DI BOSS HOUR

Ingredienti

45 ml di Amaro del Capo Red Hot Edition

25 ml di Whiskey Buffalo Trace

20 ml di sciroppo homemade di peperoni e arance

25 ml di succo di limone

10 cl di acqua faba

Preparazione

Il tutto viene shakerato e servito con la tecnica dello shake & strain, con una guarnizione finale di peperoncino fresco intero che ne esalta la personalità decisa.