

Un amaro... “Aureo”

Patrizia Lupi

Aureo non è soltanto un amaro, è un tributo sensoriale all'Elba, nato per racchiudere in un profilo liquido l'incanto della spiaggia della Biodola al tramonto. L'idea di Edoardo Guarducci, da tredici anni nel mondo dell'hospitality, nasce osservando il sole che si immerge al centro della baia, tingendo di riflessi dorati anche il mare.

Il nome evoca la perfezione della sezione aurea, richiamando la bellezza naturale del luogo e la ricerca di un equilibrio assoluto tra le erbe della macchia mediterranea elbana, i gusti ed i colori. Bella nella sua sobria eleganza e nel design la confezione da 750 ml. dalle linee geometriche. Tecnicamente, Aureo si distingue per un profilo aromatico pensato per superare i confini del classico dopocena.

Con una gradazione alcolica di 25°, si posiziona come un prodotto estremamente versatile e polifunzionale.

A differenza degli amari tradizionali, spesso caratterizzati da note decise e dominanti, Aureo è stato concepito per essere un liquore armonico. Questa caratteristica lo rende un alleato prezioso nella mixology moderna: è infatti in grado di sostituire le componenti dolci nei cocktail, ma con una complessità tutta nuova percepibile già all'olfatto. Alla realizzazione di questo liquore hanno collaborato assieme a Edoardo alcuni dei più riconosciuti baristi italiani a livello internazionale: Matteo di Ienno, che con le sue creazioni ha portato Il Locale di Firenze nei Top 50 al mondo, Julian Bondi, tra i 10 migliori Bartender Italiani per Gambero Rosso e creatore del format Viaggi di Spirito e Stefano Cicalese il più giovane "master distiller" italiano.

Il risultato è un'esperienza gustativa che accarezza il palato con gentilezza, mantenendo una struttura che non aggredisce, ma accompagna. È il perfetto connubio tra la passione per i liquori di alta qualità e la volontà di offrire un prodotto originale e al tempo stesso territoriale, che porti con sé, in ogni goccia, la pace e i colori preziosi di una vacanza indimenticabile centellinata al calare del sole.

Aureo is not just an amaro, but a sensory tribute to the Island of Elba, created by Edoardo Guarducci, to evoke the golden hues of an Elban sunset.

It has an alcohol content of 25% and a harmonious character that stands out from traditional amaro liqueurs due to its extreme versatility.

Its delicate structure makes it perfect as an after-dinner drink, but also as a new mixology ingredient where it can replace sweet components whilst adding an extra aromatic complexity.

Aureo ist ein Amaro von Elba, der die goldenen Reflexe des Sonnenuntergangs auf der Insel aufgreift. Entwickelt wurde er von Edoardo Guarducci. Mit 25 Prozent Alkohol und einem ausgewogenen Profil ist er milder und vielseitiger als viele klassische Bitterliköre.

Er eignet sich als Digestif, aber auch für Cocktails, wo er süße Bestandteile ersetzen und zusätzliche aromatische Tiefe geben kann.

