AMARO - CAMATTI

2020

NATO E TRAMANDATO DALLA PASSIONE

«L'amaro Camatti è l'antico liquore, grande specialità genovese, prodotto dalla infusione di fiori, erbe, radici aromatiche e toniche mediante un processo speciale di fabbricazione cui l'antica formula originale viene ancora oggi scrupolosamente seguita. Graditissimo al palato, insuperabile per la finezza del suo aroma, preferito anche per la poca quantità di alcool che contiene, l'amaro Camatti è ormai il liquore preferito delle famiglie che ne apprezzano il valore e abitualmente lo consumano dopo i pasti».
Così è da sempre definito Amaro Camatti, un liquore nato e cresciuto grazie alla passione dei suoi produttori. Prima fu la famiglia Briganti a dare vita all'amaro, mentre oggi è la famiglia Bergamino a custodire e produrre Amaro Camatti secondo l'originale ricetta.

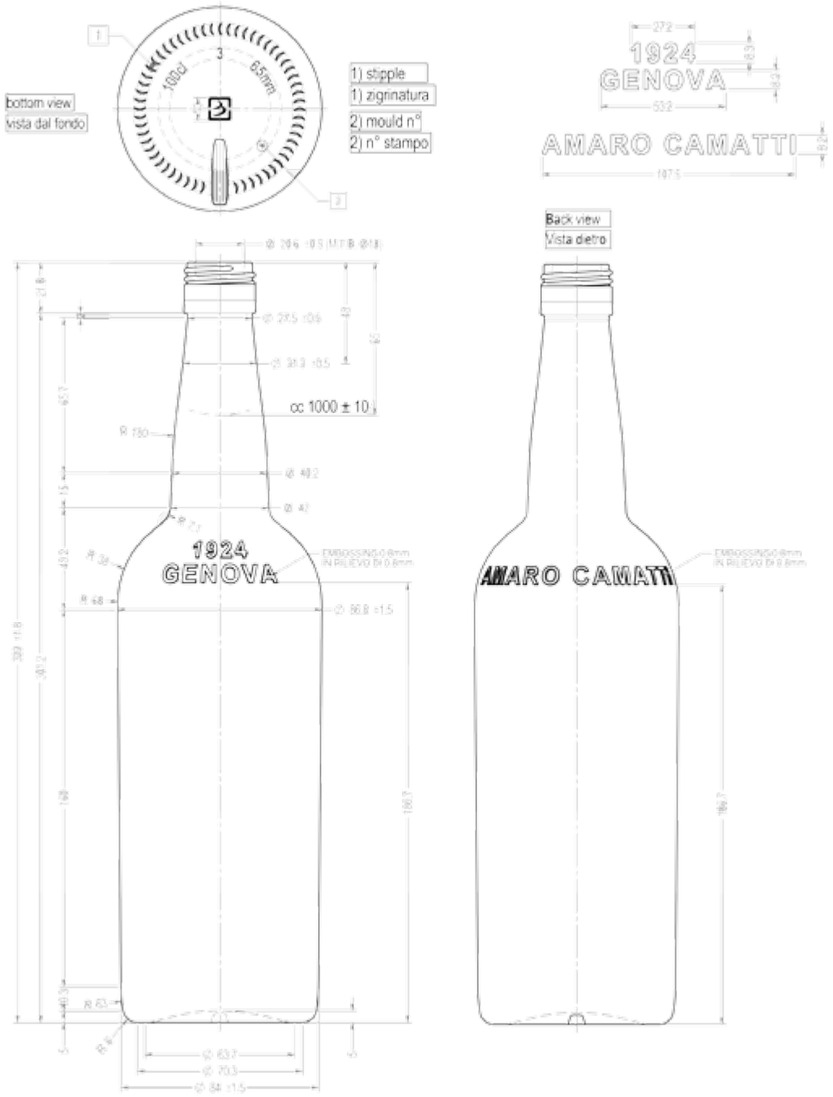
Negli anni Amaro Camatti è diventato sempre di più simbolo di una città, **Genova**,e del suo innato spirito marittimo. Si è fatto rappresentante di una convivialità sincera, fatta di piccoli gesti e intese silenziose, così come è il tipico modo di fare dei Liguri. Così difficili da decifrare, ma così incredibilmente ricchi di scoperte una volta aperti.

SINCERO COME LA SUA TERRA, SEMPLICE COME LA SUA GENTE

Una ricetta che, come vuole la tradizione, resta in parte segreta e custodisce al suo interno il motivo del successo dell'Amaro in tutte le fasce di età. Dai più giovani ai più anziani l'Amaro è infatti un compagno di avventure, sempre presente nello scandire i piacevoli momenti di condivisione con amici e parenti.
Sincerità e semplicità. Queste sono le virtù del nostro Amaro che, in qualità di produttori, vogliamo preservare e tutelare e che è nostra intenzione veicolare come messaggio positivo tra chi fa del Camatti il suo fine pasto o il suo aperitivo. **Un Amaro che avvicina i cuori, le menti e i palati di chi lo sorseggia.**

ORIGINI

GENOVA
SANGALLO
AMARO - CAMATTI
LIQUORE - APERITIVO - GRADEVOLE
SPECIALITÀ DELLA



CRESCIUTO VICINO AL MARE, ALL'OMBRA DEI SAPORI ANTICHI

La ricetta originale dell'Amaro Camatti prende vita negli anni '20 del Novecento nella cittadina ligure di Recco, ad opera del chimico livornese Umberto Briganti che, insieme al figlio Cesare, avvia la prima produzione del liquore. Liquore che porterà il cognome della moglie, Camatti per l'appunto.

Nei ricordi di chi all'epoca lavorava nella prima fabbrica di produzione ci sono ancora gli odori intensi delle erbe provenienti da un antica erboristeria e dello zucchero caramellato.

Erbe, infusi, zucchero e quella vicinanza al mare che ancora oggi, nonostante la sede di produzione si sia spostata di qualche chilometro, a San Colombano Certenoli, lo rendono amato e speciale.

STORIA

UNA STORIA LUNGA UN SECOLO

Negli stessi anni in cui Briganti iniziava la produzione del suo Amaro Camatti, Giovanni Bergamino iniziava a lavorare nell'opificio Ballerini di Lavagna, in provincia di Genova, dove si producevano liquori artigianali. Qui prese dimestichezza con gli attrezzi del mestiere: alambicchi, bacinelle e pentole di rame stagnato, recipienti di vetro, filtri di tessuto, mortai, torchi e setacci solo per citarne alcuni. Nacque in lui una passione trasmessa poi al figlio Enzo, che si mette in proprio acquisendo nel 1964 la ditta Sangallo e nel 1994 la ricetta dell'Amaro Camatti. Oggi il nipote di Giovanni, Stefano Bergamino e il suo socio Marco continuano a produrre liquori e distillati con la stessa passione di allora.

CAMATTI
AMARO-CAMATTI
VIAGGI DI
VIAGGI
UMBERTO BRIGANTI
GENOVA

PRODUZIONE

DALLA LIGURIA, NEL MONDO

La **Sangallo Distilleria delle Cinque Terre**, titolare del marchio Amaro Camatti, è un'azienda artigianale a conduzione familiare nata nel 1964 a San Salvatore di Cogorno a attualmente con sede in San Colombano Certenoli, provincia di Genova.

Produce liquori e distillati liguri seguendo le loro antiche ricette. Dal *Limoncino Cinque Terre*, ai liquori tipici di erba Luisa e Basilico, passando per i liquori alle creme e alla frutta, ogni sapore è una vera scoperta. Gli amari sono prodotti secondo metodi artigianali dall'infusione e dalla distillazione di erbe ed essenze naturali e conservano le virtù curative delle piante, i loro aromi ed i sapori.

Le ricette di liquori e grappe, che generazioni hanno custodito gelosamente, nascondono dalla passione e dalla ricerca accurata degli ingredienti.

Negli anni il prodotto più amato dal pubblico si è rivelato l'**Amaro Camatti**, tanto che la produzione è decuplicata in pochi anni e, pur mantenendo forte il radicamento sul territorio di origine, l'amaro è attualmente esportato in America, Oceania e in diverse nazioni europee.

Sangallo

GUSTO UNICO, LAVORAZIONE ARTIGIANALE

La selezione degli ingredienti, **erbe e vegetali**, ricopre una grande importanza. Per questo ci accertiamo personalmente della loro qualità, provenienza e conservazione. Tutto il processo di produzione viene supervisionato e monitorato passo dopo passo, per garantire che il prodotto finale rispecchi le caratteristiche di gusto e sapore peculiari dell'Amaro Camatti.

Il procedimento di produzione del Camatti è ancora, per quanto più ci è possibile, artigianale. Dopo una accurata selezione delle materie prime si passa al procedimento di infusione e macerazione che è stato studiato in base alle caratteristiche delle erbe, dei vegetali e del prodotto che desideriamo ottenere. L'infuso ottenuto viene messo a decantare in botti o fusti di acciaio inox e poi filtrato per eliminare le eventuali impurità. Si aggiunge quindi uno sciroppo di acqua e zucchero. Il prodotto a quel punto è già l'Amaro che noi conosciamo, pronto per il consumatore finale, non resta che imbottigliarlo.

CAMATTI ICE TEA

Ricetta
1,5 cl vodka
1,5 cl rum bianco
1,5 cl triple sec
1,5 cl gin
6 cl sweet e sour
top (circa 30 ml) di Amaro Camatti

Cocktail ideato ed eseguito da Matteo Circella, Miglior Sommelier d'Italia 2020 secondo la Guida Michelin

MIXOLOGY

MAD MULE

Ricetta
6 cl. Amaro Camatti
1,5 cl. Spremuta fresca di Lime
7,5 cl. Ginger Beer pref. Scortese

Come prepararlo
Raffreddare bene il tumbler e riempirlo con ghiaccio asciutto.
Versare tutti gli ingredienti al suo internomiscelare delicatamente con lo stir avendo cura di amalgamare bene tutto.

Guarnizioni
Ciuffo di menta
Bicchiere
Tumbler Basso/Rock/Old Fashion

LO SHAKERATO MATTO

Ricetta
6 cl. Amaro Camatti!
3/4 gocce di liquore vaniglia!
2 bucce di limone

Come prepararlo
Raffreddare lo shaker riempiendolo per bene di cubetti di ghiaccio pieno e scolare l'acqua in eccesso. Versare tutti gli ingredienti al suo interno e shakerare energicamente per 12/15 secondi!
Filtrare possibilmente in double strain all'interno di una coppetta cocktail ben fredda oppure se richiesto servirlo in un tumbler basso con ghiaccio.

Guarnizioni
Lemon Peel
Bicchiere
Coppetta Cocktail

UN TORINESE INSOLENTE

Ricetta
2 cl. Amaro Camatti
3,5 cl. Vermouth Rosso Antica Torino
0,5 cl. China Clementi
1 cl. Arquebuse Bernard
1 cl. Grappa al miele San Gallo

Come prepararlo
Raffreddare bene il Mixing Glass e scolare l'acqua in eccesso. Versare tutti gli ingredienti al suo interno miscelare delicatamente con lo stir sino a raffreddare ed amalgamare per bene tutto. Filtrare possibilmente in un bicchiere tumbler basso con abbondante ghiaccio oppure un chunck grosso.

Guarnizioni
Lemon peel
Bicchiere
Tumbler Basso/Rock/Old Fashion

SCIROPPO DELLE ALPI

Ricetta
4 cl. Amaro Camatti
1 cl. Alpicella
2 dash Angostura Bitter
2 barspoon Sciroppo di mela spiced

Come prepararlo
Raffreddare bene la mugil tumbler, avendo cura di scolare l'acqua in eccesso. Versare tutti gli ingredienti avendo cura di amalgamarli bene e poi gradualmente aggiungere ghiaccio crush (non pilè) sino a riempire completamente la mug.

Guarnizioni
Ciuffo di menta,fettine di mela verde, lampone e arancia essiccata
Bicchiere
Mug o bicchiere Julep

IL MATTACCHIONE

Ricetta
3 cl. Amaro Camatti
2 cl. Vodka
1,5 cl. sugar syrup
1 cl. Spremuta fresca di Lime
1 cl. passion fruit purea

Come prepararlo
Raffreddare lo shaker riempiendolo per bene di cubetti di ghiaccio pieno e scolare l'acqua in eccesso. Versare tutti gli ingredienti al suo interno e shakerare energicamente per 8/10 secondi. Filtrare possibilmente in double strain all'interno di una coppetta cocktail ben fredda oppure se richiesto servirlo in un tumbler basso con ghiaccio.

Guarnizioni
Lime Essiccato
Bicchiere
Coppetta Cocktail

GLOBETROTTER

Ricetta
2,5 cl. Amaro Camatti
2 cl. Rye Whiskey
2 cl. Spremuta fresca di Limone
1,5 cl. Mastiha ROOTS

Come prepararlo
Raffreddare lo shaker riempiendolo per bene di cubetti di ghiaccio pieno e scolare l'acqua in eccesso.Versare tutti gli ingredienti al suo interno e shakerare energicamente per 8/10 secondi. Filtrare possibilmente in double strain all'interno di una coppetta cocktail ben fredda oppure se richiesto servirlo in un tumbler basso con ghiaccio.

Guarnizioni
Lemon zest
Bicchiere
Coppetta Cocktail

AMARO - CAMATTI

V1 - 12/2020

area marketing

Grafica e impaginazione © Simone Parma - Immagini © Francesca Cambi