Lucano protagonista alla London Cocktail Week

amarolucano-100-rgb-f230a6e6

Da giovedì 8 ottobre a sabato 10 ottobre, in occasione della London Cocktail Week, il Gruppo Lucano ha preso parte al progetto Café Italia, l'evento dedicato al mondo del beverage italiano, presentato da Giuseppe Gallo, considerato uno dei maggiori esperti italiani della mixology, e da Bar Termini, che si è svolto presso lo Spitalfields Market dalle 12.00 alle 21.30, con un calendario ricco di appuntamenti.

LucanoLa manifestazione è durata tre giorni consecutivi, durante i quali si sono tenute numerose masterclass, pensate per celebrare la lunga tradizione italiana degli aperitivi e dei digestivi: dall'uso tradizionale fino all'impiego nella mixology come base per la costruzione di drink originali. Lucano per questa occasione ha proposto i tre prodotti di punta del suo portafoglio: **Amaro Lucano**, prodotto a partire dall'infusione di oltre 30 erbe, con note agrumate e un con un bilanciamento tra dolce e amaro; **Amaro Lucano Anniversario**, la cui ricetta, rinvenuta in un antico manoscritto del Cav. Pasquale Vena, fondatore dell'azienda, grazie ad una particolare gradazione, fa esaltare maggiormente le note erbacee amaricanti degli assenzi, del cardo santo e della genziana; **Limoncetta di Sorrento**, liquore ottenuto attraverso l'infusione in alcol delle scorze di "Limone di Sorrento I.G.P.".

Durante Café Italia si sono gustati speciali cocktail realizzati ad hoc con Amaro Lucano e Amaro Lucano Anniversario, che grazie al suo particolare profilo sensoriale si pone come ottimo ingrediente principale per la realizzazione di cocktail esclusivi e per la rivisitazione di twist classici. Café Italia è stata anche un'occasione per conoscere la storia di Lucano e numerose curiosità sui prodotti, avendo avuto la possibilità di interfacciarsi direttamente con i membri della famiglia Vena, che con passione e impegno portano avanti la centoventennale storia dell'azienda, realizzando prodotti pregiati e di qualità.

Due sono stati i principali appuntamenti che si sono tenuti: una serata a tema sugli aperitivi italiani, organizzata in collaborazione con Diego Ferrari, che ha avuto luogo venerdì 9 ottobre presso il Mr Fogg's Residence - 15 Burton Lane, dove Amaro Lucano è stato tra i protagonisti; The Bitter Love:

Amaro per Amore, la masterclass conclusiva, che si è tenuta invece sabato 10 ottobre presso lo presso lo Spitalfields Market, condotta da Giuseppe Gallo e Zoe Burgess, Head of Research & Development alla Drink Factory, che insieme hanno presentato le qualità organolettiche dei prodotti del Gruppo Lucano e di altri numerosi prodotti della tradizione liquoristica italiana.

Lucano 1894 S.R.L.

Società del Gruppo Lucano, noto per lo storico Amaro prodotto a Pisticci fin dal 1894. Ancora oggi Amaro Lucano racconta una storia fatta di passione e autenticità, racchiusa nella ricetta segreta del Cavalier Pasquale Vena, tramandata di generazione in generazione e tuttora custodita gelosamente dalla famiglia Vena. Oltre ad Amaro Lucano, la collezione dei Classici Lucano si completa con il liquore al Caffè Lucano, il Limoncello Lucano, la Sambuca Lucano. L'azienda nel 2014 ha attivato una divisione dedicata a una clientela altamente specializzata, composta da ristoranti, bar ed enoteche, a cui è dedicata la Selezione 7 Stelle, composta da due linee: la Linea Anniversario, che comprende Amaro Anniversario, Limoncello, Sambuca e Cordial Caffè; e la Linea Fratelli Vena, comprendente Nocino, Liquirizia e Mirto. Con la divisione Super Ho.Re.Ca, dedicata al mondo della notte, l'azienda distribuisce, in esclusiva per l'Italia, i prodotti dei brand Trojka, Xellent e Escape 7. A completare il portafoglio aziendale una gamma di distillati italiani stimati in tutto il mondo. Il Gruppo Lucano ha inoltre recentemente acquisito i brand Limoncetta di Sorrento e Limoncetta Crema.