Amaro Lucano festeggia il Natale col Panettone Lucano

img-4078-fc3fa775

La tradizione del panettone insieme al gusto deciso dello storico liquore a base di erbe, l’Amaro Lucano. Da questo “incontro” nasce il “Panettone Lucano”, la nuova proposta pensata e realizzata per questo Natale 2018 dalla Pasticceria Calciano, storica pasticceria della provincia di Matera che dagli anni ’80 produce prodotti di qualità seguendo i principi della tradizione artigianale.

Il segreto alla base dei panettoni Calciano è il lievito madre, che garantisce morbidezza, fragranza e profumo del prodotto finale, senza alcun tipo di conservante, ma la vera chicca del Panettone all’Amaro Lucano sta proprio nella ricetta. L’Amaro Lucano è infatti utilizzato sia all’interno dell’impasto sia per le uvette che appositamente vengono lasciate “a bagno” nell’amaro assumendo un gusto unico ed inconfondibile.



"Lucano la Bottega", inaugurata nell'aprile del 2016, non è solo un negozio dove gustare e acquistare le eccellenze Amaro Lucano. È un’esperienza sensoriale per il palato e per gli occhi ma anche un affascinante viaggio nella storia della famiglia Vena e del territorio lucano. Incastonata nel meraviglioso centro storico di Matera, la Bottega è ispirata alle apotheke (le erboristerie/farmacie) di una volta. Al suo interno, tra fotografie storiche, arredamenti in stile ed erbe profumate, si riscopre la bellezza di un tempo perduto e di un territorio ancora poco conosciuto.