Amaro Lucano crea una filiera delle erbe officinali in Basilicata

Siglato un protocollo di intesa fra **Gruppo Lucano, Coldiretti Basilicata ed Alsia** "destinato nei prossimi tre anni a **creare una filiera certificata delle erbe officinali utilizzate per gli infusi che danno origine al celebre amaro**". "Per noi è un po' come tornare alle radici della nostra storia, quando mio nonno, Pasquale Vena, selezionava le erbe per creare il suo amaro, andando personalmente a coglierle nei campi attorno alla bottega di famiglia", ha commentato **Pasquale Vena**, presidente del gruppo che controlla **Lucano 1894**.

La firma del protocollo è avvenuta alla presenza del presidente della Regione Basilicata, **Marcello Pittella** e dell'assessore regionale all'agricoltura, **Luca Braia**. A firmare per Lucano è stato **Francesco Vena**, in qualità di a.d. del gruppo e in rappresentanza della quarta giovane generazione della famiglia che dal 1894 guida l'azienda. "Anche se Lucano si trova al termine della filiera - ha spiegato Francesco Vena - **il protocollo va a vantaggio di tutto il sistema agricolo della regione** ed è destinato a innescare un processo socio-economico virtuoso in grado di contribuire allo sviluppo economico della Regione. Per questo lo sviluppo della filiera territoriale Lucano 1894 non poteva che individuare in Coldiretti Basilicata il partner strategico per la pianificazione degli interventi in ambito agricolo, condividendo finalità, obiettivi e mission".

"Per noi è una giornata importantissima", ha detto il presidente della Coldiretti Basilicata, **Piergiorgio Quarto**: "Il progetto, infatti, darà la possibilità a circa 20 giovani imprese, molte di queste vincitrici del bando del Psr riguardante i primi insediamenti, di produrre una tipologia di erbe, esattamente sette, utili ad aromatizzare il popolare amaro, quali genziana, assenzio romano, achillea odorosa, salvia sclarea, origano volgare, maggiorana e timo volgare".