Amaro Lucano celebra 120 anni di storia e di successi

lucano-720fc4c5



“Cosa vuoi di più dalla vita?” la risposta è sempre “Un Lucano”. Il celebre Amaro Lucano viene prodotto a Pisticci dall'ormai lontano 1894, e la sua formula, che miscela sapientemente oltre 30 erbe, tra cui l'assenzio, l'angelica, il sambuco e la genziana, ancora oggi risulta unica e inimitabile. L'antica ricetta segreta, messa a punto dal Cavalier Pasquale Vena nel retrobottega dell’allora noto Biscottificio Vena, si tramanda di generazione in generazione e viene custodita gelosamente dalla famiglia, continuando a essere apprezzata in tutto il mondo. Nel corso degli anni Lucano ha ricoperto, infatti, un ruolo fondamentale sia sul mercato nazionale che internazionale, arricchendo la vasta collezione con altri prodotti: il liquore al Caffè Lucano, il Limoncello Lucano, la Sambuca Lucano e altri distillati stimati in tutto il mondo.

LUCANO CONQUISTA NUOVI MERCATI

Dal 2014 Lucano ha attivato la sua divisione Super Ho.Re.Ca, grazie all’accordo con Distillerie Diwisa, per la distribuzione di alcolici d'alta qualità apprezzati a livello internazionale, come le linee di prodotto Trojka, Xellent ed Escape 7 destinati al mondo dell’intrattenimento notturno, delle discoteche e dei lounge bar.

LUCANO SBARCA IN CINA

Nel 2014 prende il via un altro importante progetto: i prodotti Lucano vengono per la prima volta distribuiti anche in Cina. La famiglia Vena è volata fino a Shanghai per la settimana dell’Italian Lifestyle Week, promossa dal Consolato Generale d’Italia in occasione della Festa della Repubblica, attivando molteplici collaborazioni con numerose realtà del mercato asiatico e creando un’occasione

di scambio culturale, artistico e creativo. Sull’onda del successo ottenuto, il ritorno recente in Cina per avviare la seconda fase del progetto con numerosi eventi e attività fra cui una prestigiosa masterclass, con una special guest: Agostino Perrone, il celebre bartender italiano vincitore di numerosi premi a livello internazionale.

I RICONOSCIMENTI LUCANO

Il successo a livello internazionale non si ferma e Lucano conquista numerosi riconoscimenti. A marzo Amaro Lucano ha ottenuto la prestigiosa medaglia d'oro alla San Francisco World Spirits Competition, considerata il “premio oscar” del mondo degli spirits. Altri prodotti dell’azienda ottengono importanti risultati: la Grappa Passione Bianca e il Brandy Vitae conquistano la medaglia d’argento, mentre il Limoncello Lucano, la Sambuca Lucano e il Caffè Lucano sono stati insigniti della medaglia di bronzo. Ai Superior Taste Brand Awards 2014 di Bruxelles, la celebre manifestazione dedicata alla degustazione e promozione di alimenti e bevande dal gusto superiore, Amaro Lucano e Sambuca Lucano hanno ottenuto 3 stelle, il massimo riconoscimento attribuito ai prodotti da un gusto eccezionale, mentre al Limoncello Lucano sono state assegnate 2 stelle. Infine, al Concurs Mondial de Bruxelles, la manifestazione che premia il gusto e la qualità di più di 8.000 prodotti provenienti da tutto il mondo, per la categoria degli spirits il Caffè Lucano ottiene la medaglia d’oro, mentre Amaro Lucano conquista la medaglia d’argento per la categoria degli amari.

INTERNET SEMPRE PIÙ LUCANO

Lucano è tradizione, ma anche continua innovazione. I prodotti Lucano sono ora acquistabili anche on-line su http://store.lucano1894.com. Una vetrina importante, dove è possibile trovare anche delle idee regalo e gadget brandizzati come: bicchieri, penne, laccetti, lipstick, carte da gioco, cravatte ed eleganti Moleskine®.

LUCANO CLEBRATING LAB

Importante collaborazione tra Lucano e IED che ha dato vita al laboratorio “Lucano Celebrating Lab”, nell’anno dell’anniversario dell’azienda. Un progetto speciale che per due mesi ha coinvolto un team multidisciplinare di studenti dei corsi di Illustrazione, Graphic Design, Fotografia, Product Design, Fashion Stylist, Marketing e Copy Writing coordinati da tutor professionisti IED per il raggiungimento di un unico obiettivo: realizzare un prodotto premium che fosse il frutto della cooperazione fra gli studenti e che celebrasse il traguardo significativo dei 120 anni di Lucano.

SELEZIONE 7 STELLE

Lucano compie 120 anni: un traguardo che in realtà è un nuovo punto di partenza, celebrato con il lancio della prestigiosa Selezione 7 Stelle, dedicata alla ristorazione, composta da due linee di prodotti. La Linea Anniversario nasce nell'anno in cui ricorrono il 120 anni dalla fondazione dell'azienda e ripropone in una versione premium i classici della collezione Lucano. Quattro i prodotti: l'Amaro Anniversario, che segue un'antica ricetta a maggiore gradazione del Cav. Pasquale Vena, caratterizzata dalle note amaricanti dell'Assenzio, del Cardo Santo e della Genziana; la Sambuca, prodotta con una nuova pregiata ricetta, che mette in risalto le note tipiche dell'anice stellato e i delicati sentori di spezie e fiori; il Limoncello, la cui maggiore gradazione alcolica esalta le note tipiche di quest'agrume pregiato e tanto ricercato in tutto il mondo; il Cordial Caffè, dove l'aroma dell'espresso si unisce alle note delicate del cacao e alla vaniglia. La Linea Fratelli Vena presenta i liquori della tradizione italiana, rivisti in chiave contemporanea in onore dei fratelli Leonardo e Giuseppe Vena, figli del fondatore dell'azienda, e che comprende il Nocino, prodotto direttamente dall'infusione delle noci ancora ricoperte dal mallo e lasciato impreziosire a lungo; il Mirto, realizzato seguendo l'antica ricetta tradizionale, che prevede l'infusione di bacche di mirto, raccolte a mano da piante spontanee che crescono in Sardegna; la Liquirizia, liquore ottenuto dall'infuso idroalcolico delle radici di liquirizia di Calabria.

LUCANO INCONTRA BRUNO BARBIERI

A festeggiare con Lucano i suoi "primi" 120 anni Bruno Barbieri, chef pluristellato diventato celebre volto televisivo grazie a Masterchef. Emiliano di nascita, inizia molto presto la sua attività sia in Italia che all'estero, fino ad essere riconosciuto dalla Guida Michelin 2014 quale lo chef italiano con maggior numero di stelle. Protagonista di importanti programmi televisivi di successo per Gambero Rosso Channel, collaboratore per varie radio, autore di numerosi libri, tra cui uno dedicato alla cucina senza glutine, lo Chef sarà testimonial del brand Lucano fino alla fine del 2015. In questo periodo Bruno Barbieri sarà impegnato in una serie di iniziative di vario tipo che prenderanno vita e verranno svelate durante i prossimi mesi.