



Barawards 2020

Lucano 1894 vince il Premio Innovazione 2020 con il nuovo “Vermouth del Cavaliere”

L’ultimo “arrivato” di Lucano 1894 è rinato da un’antica ricetta vecchia più di 125 anni.

Lucano 1894 vince l’edizione 2020 di Barawards, il premio dedicato all’eccellenza dell’ospitalità Made in Italy organizzato dalla rivista Bargiornale in collaborazione con Dolcegiornale, Hotel Domani e Ristoranti. L’azienda lucana si è aggiudicata il **Premio Innovazione 2020 nella speciale categoria alcolici con il “Vermouth del Cavaliere”**, lo storico prodotto a base di vino rosso, zucchero, alcol ed erbe aromatiche, perfetto per la miscelazione e la preparazione di cocktail originali.

Un equilibrio perfetto tra innovazione e tradizione: Vermouth del Cavaliere si aggiudica il Premio Innovazione per il suo carattere distintivo, scelto da una giuria di esperti del settore, professionisti, consulenti e distributori che hanno valutato il prodotto sulla base di 5 criteri: **design/packaging, funzionalità/ergonomia, prospettive di vendita, attinenza al mercato e impatto ambientale.**

Vermouth del Cavaliere nasce da un’antica ricetta di fine ‘800 creata dal giovane **Pasquale Vena** (il fondatore e ideatore dell’Amaro Lucano) che, per la prima volta, miscelò vino rosso dal colore rubino naturale con un mix segreto di erbe aromatiche lucane, dando vita al nuovo prodotto dall’inconfondibile aroma. A causa dei trasporti dell’epoca che ne avrebbero alterato il sapore unico, il Vermouth non venne però mai esportato e non partecipò alla più famosa kermesse dell’epoca, l’*Expo di Milano* del 1906, dove invece venne presentato l’Amaro Lucano. Con l’avvento della Prima guerra mondiale la sua produzione fu definitivamente sospesa.

Oggi l’antica ricetta è stata riscoperta per far vivere nuovamente un prodotto equilibrato e dal marchio inconfondibile, garanzia di eccellenza made in Italy. Tuttora il Vermouth del Cavaliere viene prodotto a Pisticci, utilizzando un vino rosso che gli dona una **colorazione rubino naturale e non rende necessaria l’aggiunta di caramello.** Anche l’etichetta è espressione della storia e delle origini di Casa Vena: una rappresentazione in oro di un Cavaliere che, dopo un lungo viaggio, finalmente conquista la bottiglia, meritato e ambito premio, al quale si aggiungono le medaglie a riconoscimento della partecipazione agli eventi internazionali del 1900.



Il Vermouth del Cavaliere è perfetto per la realizzazione di tantissimi cocktail. Il bouquet aromatico, composto da artemisia maggiore, origano, coriandolo, angelica e arancio, insieme ad un ottimo corpo e un perfetto bilanciamento tra note dolci, amare e acide, conferiscono al liquore un

profilo sensoriale equilibrato perfetto per l'utilizzo in miscelazione.

About Amaro Lucano 1894

Amaro Lucano è la storia di una famiglia lucana che, partita da un liquore nato dalla tradizione locale, è diventata una delle più importanti aziende nazionali nella produzione e commercializzazione degli spirits. Un brand conosciuto in tutto il mondo che ha saputo mantenere il suo "spirito" fondato sul rispetto della passione di famiglia e della terra in cui è nato. Ad oggi Gruppo Lucano conta circa 50 dipendenti tra la sede operativa di Pisticci Scalo, dove si trovano i reparti produttivi, Vico Equense, Matera e l'headquarter di Milano ed investe costantemente in comunicazione, risorse umane e ricerca e sviluppo per incrementare la propria market share in Italia e all'estero. Oltre alla produzione del famoso Amaro, l'azienda ha nel proprio catalogo altre 15 etichette di liquoristica italiana realizzate nello stabilimento di Pisticci dove, alla fine del 2019, è stato inaugurato il museo aziendale "Essenza Lucano".

LUCANO 1894 S.R.L.

con socio unico soggetta a direzione e coordinamento di AMARO LUCANO S.P.A.
75015 - Pisticci Scalo (MT) V.le Cav. Pasquale Vena - tel. +39 0835 4691 - fax +39 0835 462013
20123 - Milano Via Carlo De Angeli, 3 - tel. +39 02 7249071 - fax +39 02 72021066
p.iva e c.f. 01262430778 - www.lucano1894.com
Azienda Certificata ISO 9001:2008 IFS Registrata EMAS