

## AMARO LUCANO



*Creato nel 1894 nel retrobottega del suo biscottificio a Pisticci da Pasquale Vena (vedi scheda) come miscela di erbe dal gusto equilibrato ma deciso, miscela di erbe dal gusto equilibrato ma deciso, dalle inconfondibili note agrumate e floreali. Nasceva così Amaro Lucano grazie a Pasquale Vena nominato Cavaliere del Lavoro.*

La storia

la ricetta segreta del Cavalier Pasquale Vena



**1894**

Nel retrobottega del suo biscottificio a Pisticci, il Cavalier Pasquale Vena creò una miscela di erbe dal gusto equilibrato ma deciso, dalle inconfondibili note agrumate e floreali. Nasceva così Amaro Lucano.

Alcuni anni più tardi, l'incredibile successo della scoperta, portò il pregiato liquore a superare i confini di Pisticci e della Lucania, e l'Amaro venne apprezzato e conosciuto in tutta Italia, raggiungendo persino i palati sopraffini della Reale Casa Savoia, della quale la famiglia Vena divenne fornitrice ufficiale.

Il fortunato periodo, però, subì un arresto con l'avvento della Seconda Guerra Mondiale, che impose l'interruzione della produzione per mancanza di materie prime. Nonostante questo, lo straordinario liquore continuò a farsi conoscere.

**Anni '50**

Con la seconda metà degli anni '50, grazie al lavoro e alla dedizione di Leonardo e Giuseppe Vena, figli del fondatore, il laboratorio artigianale crebbe e si trasformò in una vera e propria realtà industriale.

La produzione vide una forte impennata e raggiunse le 3.000 bottiglie di Amaro in un anno.





### Anni '60-'70

Nel 1965, l'azienda si trasferì dalla storica Pisticci, situata sulle colline lucane, a Pisticci Scalo, dove fu inaugurato il nuovo stabilimento che nello stesso anno permise di incrementare la produzione fino a 117.000 litri.

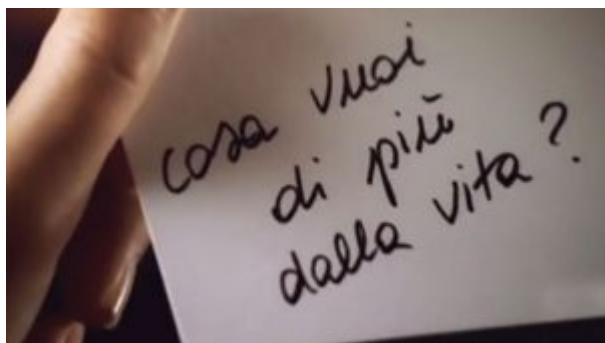
Dalla seconda metà degli anni '60 in poi ci fu un'escalation di vendite.

La lungimiranza dei fratelli Vena li spinse a investire in grandi campagne pubblicitarie nazionali, che ampliarono la notorietà di Amaro Lucano e lo trasformarono da prodotto locale a liquore apprezzato in tutto il mondo.

Negli anni '70, la crescita permise all'azienda di affiancare ad Amaro Lucano altri prodotti, tra cui Sambuca, Limoncello e Caffè.

### Anni '80-'90

Negli anni '80, con un'ampia campagna di comunicazione, principalmente televisiva, l'inconfondibile Amaro consolidò la sua notorietà sulla penisola. Nacque in quel periodo il claim che lo rese immortale e che tutt'oggi presenta Amaro Lucano nel mondo: "Cosa vuoi di più dalla vita? Un Lucano!"



### Anni 2000

L'azienda continuò a crescere mantenendo un alto livello qualitativo, sempre alla conquista di nuovi mercati.

### Oggi

La passione si è tramandata di generazione in generazione e oggi Pasquale Vena, nipote del fondatore, sua moglie Rosistella e i figli Leonardo, Francesco e Letizia, lavorano con la stessa determinazione e passione che negli anni portò Amaro Lucano al successo.



## 2021

Nel 2021 l'azienda riceve un nuovo riconoscimento: si tratta dell'ambita certificazione "Marchio Storico di interesse nazionale". Questa premia tutti i marchi registrati, o utilizzati da almeno 50 anni, diventati eccellenze nazionali attraverso il valore dei loro prodotti che da anni fanno parte della storia d'Italia.

Amaro Lucano ha ricevuto questo riconoscimento per tutti i prodotti della linea Amaro Lucano, Amaro Lucano Anniversario e Fratelli Vena.

**La famiglia****Lasciate che vi racconti una storia.**

Una storia che comincia a Pisticci, alla fine dell'800. In questo piccolo paese lucano, in provincia di Matera, mio nonno, Pasquale Vena, nasce nel 1871. Una volta adulto, assieme ai suoi fratelli si reca a Napoli, pronto per partire in America in cerca di fortuna. Lui, però, spinto dal suo interesse per la pasticceria, decide di non partire ed entra in una rinomata bottega, per studiare e approfondire questa materia da lui molto amata. Si sa, puoi portare via un lucano dalla Lucania, ma non la Lucania da un lucano. Gli mancano i colori, i profumi e le emozioni di Pisticci: il richiamo è così forte che torna e apre un biscottificio.

Nonno era un pasticcere con la passione per l'erboristica: provava e riprovava diverse miscele di erbe, alla ricerca del liquore perfetto. Nel 1894, dopo diversi tentativi trova finalmente la miscela ideale per quello che sarà l'Amaro Lucano, scrivendo così la Storia sua e di tutta la sua famiglia. La scelta di non seguire i fratelli si rivela fortunata: la fama di Amaro Lucano dopo poco tempo si espande per raggiungere persino i salotti della Reale Casa Savoia. Al Re piace così tanto che nonno viene nominato Cavaliere e la sua piccola azienda diventa fornitrice ufficiale di Casa Savoia nei primi del '900.



Dopo un periodo di espansione, il secondo conflitto mondiale impone l'interruzione della produzione, ma questo non basta a fermare nonno Pasquale. Agli affari di famiglia si uniscono mio padre Leonardo, che si occupava principalmente di amministrazione, e mio zio Giuseppe, che girava con un piccolo furgoncino per proporre Amaro Lucano e gli altri prodotti di casa Vena e non tornava finché non aveva venduto tutto. Insieme avviano una piccola produzione artigianale nel sottoscala della loro casa di Pisticci e già negli anni '50 raggiungono quota 3000 bottiglie l'anno.

Stampati in oro sull'etichetta ci sono i principi ai quali la mia famiglia si è sempre ispirata: "Lavoro e Onestà"

Nel 1965, la svolta: la produzione si trasferisce nel nuovo stabilimento di Pisticci Scalo. Qui si arriva alla cifra record di 117.000 litri di Amaro Lucano annui. Mio padre e mio zio Giuseppe, degni eredi del padre, hanno trasformato il sogno del Cav. Pasquale in una splendida realtà che oggi ho l'onore di guidare con la preziosa collaborazione di mia moglie Rosistella e dei miei figli Leonardo, Francesco e Letizia, quarta generazione dei Vena. A loro consegnerò la ricetta segreta dell'Amaro di cui sono, ad oggi, l'unico conoscitore. Dal 1894, sappiamo cosa vogliamo di più dalla vita.

### La struttura







### **Il Gruppo Lucano UNA STORIA DI FAMIGLIA**

Cosa vuoi di più dalla vita? Milioni di Italiani sanno già la risposta a questa domanda: un Lucano! Ma nemmeno lo spot pubblicitario più fortunato può funzionare per così tanto tempo, se non si riferisce a un prodotto eccezionale, che ha dentro di sé il fascino e il sapore di una storia.

La storia di una famiglia lucana, che partita da un liquore, nato dalla più profonda tradizione locale, è diventata una delle più importanti aziende nazionali nella produzione e commercializzazione di spirits. Un brand riconosciuto in tutto il mondo e che ha mantenuto il suo "spirito", basato sul rispetto della passione di famiglia e della terra in cui è nato. I Lucani sanno cosa vogliono di più dalla vita!

I numeri **L'Amaro Lucano** è il prodotto più conosciuto, ma non certo l'unico del Gruppo, con sede a Pisticci (Matera) fin dalla nascita nel 1894.

Oggi il Gruppo Lucano produce circa 4 milioni di bottiglie all'anno e conta circa 50 dipendenti tra la sede operativa di Pisticci Scalo, dove si trovano i reparti produttivi, e gli uffici di Milano.

Oltre alla produzione del famoso Amaro, l'azienda ha nel proprio catalogo altre 15 etichette di liquoristica italiana realizzate nello stabilimento di Pisticci.

In costante crescita, il Gruppo Lucano ha chiuso il 2017 con un fatturato pari a 24,5 milioni con il 7% in più rispetto al 2016.

Il marketing è una voce importante negli investimenti di Lucano nel piano industriale appena presentato dalla proprietà: il Gruppo vi ha destinato 10 milioni di euro in 3 anni, circa il 15% del fatturato.

Il celebre Amaro è da sempre protagonista di riuscite campagne pubblicitarie, che la rendono un'etichetta identificata a colpo d'occhio dai consumatori, forte di una brand awareness del 95%.

L'attenzione per la qualità di Lucano non è riconosciuta solo dai consumatori ma è un pilastro su cui si basa tutta l'attività del Gruppo. Lucano ha ottenuto infatti numerose certificazioni che attestano gli alti standard di produzione. Tra questi la ISO 9001:2015, la BRC, creata dal British Retail Consortium, che impone al richiedente un Global Standard for Food Safety, e l'IFS International Food Standard (IFS): un metodo di valutazione condiviso per qualificare e selezionare i fornitori di prodotti alimentari ad uso della Grande Distribuzione Organizzata.

### **Il linguaggio universale di Lucano**

La storia dei liquori nel Mondo sarebbe stata diversa, se la Lucania non fosse così radicata nel cuore dei suoi abitanti. Siamo alla fine dell'800 e come tanti italiani, anche un giovane Pasquale Vena è pronto a cercare fortuna oltre oceano insieme ai suoi fratelli. Alla fine, però decide di entrare in una rinomata bottega di Napoli, per approfondire il suo studio e la sua passione per l'arte dolciaria e quella, che deriva dalla sua Lucania, per le erbe e per gli ingredienti forniti dalla natura.

Con queste conoscenze ritorna a Pisticci e nel retro della sua bottega inizia a distillare le erbe: misura con attenzione ogni quantità di Assenzio, Salvia, Achillea, Arancio, Cardo, Ruta e altre decine di erbe, finché non trova il giusto equilibrio, capace di rievocare i sapori della sua terra. Attraverso un lavoro di ricerca e lavorazione delle materie prime crea un prodotto che viene ancora oggi perpetuato con le stesse modalità.

Per realizzare l'Amaro Lucano ci vogliono oltre 30 erbe e oli essenziali, secondo una ricetta tuttora segreta e custodita dalla famiglia.

Negli anni del primo '900 l'opera di Pasquale Vena viene conosciuta e apprezzata in tutta Italia. Pasquale viene nominato Cavaliere e i Vena diventano fornitori ufficiali di Casa Savoia. Persino durante la Seconda Guerra mondiale, quando la produzione deve essere sospesa per mancanza di materie prime, la fama del liquore continua ad allargarsi.

Negli anni '50 l'Amaro Lucano, pur conservando intatta la passione artigianale, beneficia dei processi industriali: la produzione aumenta e nel 1961 arriva fino a 3.000 bottiglie all'anno, tutte con stampato in oro sull'etichetta il motto della famiglia Vena "Lavoro e Onestà". Quattro anni dopo, l'azienda si trasferisce dal centro di Pisticci a Pisticci Scalo e i litri di Amaro all'anno diventano 117.000.

Durante quegli anni l'azienda è guidata da due dei sette figli di Pasquale Vena, Leonardo e Giuseppe, che dimostrano lungimiranza negli investimenti, trasformando l'Amaro Lucano da realtà locale a imprenditoriale apprezzata in tutta Italia.

Negli anni '70 Sambuca e Caffè affiancano il celebre Amaro e nei primi anni ottanta è tra i precursori nella pubblicità televisiva. Nei due decenni successivi gli investimenti in comunicazione su nuovi prodotti e mercati trasformano Lucano, in un grande gruppo industriale, sempre però fortemente legato alle proprie origini e al proprio territorio.

Oggi il Gruppo ha l'ambizione di diventare un grande polo mondiale degli spirits, guidato nuovamente da un Pasquale Vena, nipote e omonimo del fondatore, attuale presidente della LGV HOLDING SRL (Leonardo e Giuseppe Vena Holding).

Al suo fianco, la moglie Rosistella Provinzano Vena attuale Presidente della società operativa Lucano 1894 S.R.L., mentre i figli Leonardo e Francesco, sono i nuovi Amministratori Delegati della Lucano 1894 S.R.L. e Letizia è nel team marketing come brand manager.

Il borgo di Pisticci, dove ancora oggi ha sede il Gruppo è tra i più pittoreschi d'Italia e custodisce uno straordinario patrimonio di arte e natura, con Matera a pochi chilometri, set di numerosi film e scelta come città Europea della cultura per il 2019.

Proprio a ridosso dei famosi Sassi, il Gruppo ha deciso di aprire un proprio store, Lucano La Bottega. Non solo un punto vendita, ma un luogo dove offrire un assaggio di cultura e tradizioni lucani.

Con il tempo questo sodalizio con la città dei Sassi si è rafforzato: ad ottobre 2018, è stato siglato il rapporto tra Lucano 1894 e la Fondazione Matera Basilicata 2019 una partnership speciale fin dal nome. L'accordo sottoscritto il 4 ottobre tra il direttore della Fondazione Matera Basilicata 2019 e Rosistella Provinzano, Presidente di Lucano 1894, prevede che l'azienda sia Essential Partner della Capitale Europea della Cultura 2019. Un titolo che definisce sia la storia di Lucano 1894 e il suo impegno per il territorio, sia il luogo creato dall'azienda per l'occasione, destinato a rendere palpabili "le essenze e l'essenza" della Lucania per i tanti visitatori attesi. Si chiamerà infatti Essenza lo spazio espositivo e multi-tematico che aprirà le porte accanto alla sede storica dell'azienda a Pisticci. Un viaggio nel mondo di Amaro Lucano, un percorso immerso in cinque differenti aree tematiche (Lucania, Lucano, Amaro, Storia e Pacchiana) che ripercorreranno la storia dell'azienda accompagnando il visitatore in un'indimenticabile esperienza all'interno di uno spazio multisensoriale nel quale Lucano mostra al pubblico le sue vere radici, puntando a diventare un nuovo polo di aggregazione culturale al servizio di Matera 2019.

Ma se Pisticci e Matera sono la tradizione, Milano, per il Gruppo, è l'innovazione. Qui è stata infatti trasferita la sede operativa con la direzione commerciale, marketing, finanziaria e amministrativa. I nuovi modernissimi uffici inaugurati nel 2017 vantano una reception/bar utilizzabile per eventi, shooting e masterclass.

Dal 2018 inoltre il Gruppo Lucano vanta una partnership eccellente: Coca-Cola HBC Italia, principale produttore e distributore delle bevande a marchio The Coca-Cola Company nel Paese è dal 1 febbraio distributore esclusivo per l'Italia nel canale Out of Home degli spirits di proprietà del Gruppo Lucano. Questa partnership rappresenta un'opportunità di ulteriore grande crescita dei prodotti Lucano nel mondo della ristorazione e della mixology.

## **L'Amaro Lucano**

Prodotto di punta del Gruppo è il celebre Amaro Lucano. È caratterizzato da un particolare bouquet aromatico, dove spiccano le note agrumate, con un perfetto bilanciamento tra dolce e amaro. Grazie al sapore unico ed equilibrato e alla sua spiccata versatilità, si pone non solo come tradizionale fine pasto, ma è ottimo anche per essere utilizzato in miscelazione, come base per la costruzione di drink originali. Per questo oggi viene scelto dai migliori bartender di tutto il mondo.

In occasione del 120° anniversario di Lucano, nel 2014, è stata recuperata, da un antico manoscritto del fondatore, una ricetta che prevede una base botanica simile all'Amaro Lucano classico, ma con una maggiore gradazione alcolica. Il nuovo prodotto si chiama Amaro Lucano Anniversario ed esalta maggiormente le note erbacee amaricanti degli assenzi, del cardo santo e della genziana che lo rendono il perfetto ingrediente da utilizzare come base all'interno dei cocktail.

### Gli altri spirits

All'inizio del 2016, il Gruppo sigla l'accordo per l'acquisizione del business Limoncetta dal Gruppo Campari.

L'operazione include il celebre Limoncetta di Sorrento, limoncello di elevatissima qualità, prodotto con ricetta tradizionale per infusione di scorze di "Limone di Sorrento I.G.P." e Limoncetta Crema, crema di liquore che all'aroma del limone aggiunge il gusto della panna. In questo modo Lucano si inserisce nella strategia di valorizzazione delle eccellenze italiane sia a livello nazionale che internazionale.

Sfogliando l'ampio catalogo del Gruppo di Pisticci, oltre all'Amaro, nella Linea Lucano Anniversario realizzata in occasione dei 120 anni dell'Azienda si trovano anche altri prodotti classici del dopo pasto italiano come la Sambuca Lucano Anniversario, il Limoncello Lucano Anniversario e il Cordial Caffè Lucano Anniversario.

Completano il portfolio i 3 liquori della linea premium F.lli Vena con tre prodotti legati alla tradizione italiana: Mirto, Nocino e Liquirizia, e i distillati Grappa Barocca e Passione Bianca.

### **La mixology di Lucano**

Grazie alla versatilità e all'equilibrio dei sapori, Amaro Lucano e Amaro Lucano Anniversario risultano molto apprezzati dai bartender. Una vera mix culture che, in occasione dell'anniversario dei 120 anni di Lucano, ha visto sfidarsi, a colpi di "ricette" originali, veri big mondiali del bartending come Simone Caporale, Dario Comini e Agostino Perrone. I loro cocktail, creati appositamente per Amaro Lucano Anniversario, sono riuniti nel "ricettario" Amaro Mix Culture edito dall'Azienda.

### **Lucano nel Mondo**

All'inizio, per il Gruppo non è stato facile esportare un prodotto come l'Amaro, culturalmente poco conosciuto fuori dall'Italia o la Germania. Al momento il 10% del fatturato deriva dall'export, l'obiettivo è arrivare al 25% entro il 2020.

Dopo 5 anni di lavoro specifico sull'export, oggi il Gruppo è ben presente in tutti e 5 i continenti con focus su Paesi quali Usa, Canada, Cina, Brasile, Australia, Inghilterra, Lussemburgo e Germania, Un'espansione resa possibile da una rete di brand ambassador: bartender ed export manager locali che conoscono le realtà del mercato e i gusti dei consumatori.

L'approccio in quei paesi prevede un'intensa attività di brand building che ha visto nascere contatti con i maggiori influencer del Paese: le agenzie di PR locali, i venditori e naturalmente tutto il mondo della mixology, con la selezione e la formazione di bartender del luogo tramite masterclass organizzate sul territorio e presentate da bartender altamente specializzati che collaborano con il Gruppo.

Questo lavoro di formazione è stato particolarmente profondo in USA e Canada dove l'Amaro Lucano è sempre più presente come ingrediente base nei cocktail.

**Dal 1894, sappiamo cosa vuoi di più dalla vita**

La pubblicità ha accompagnato Lucano fin dall'inizio della sua storia, inizialmente con manchette e manifesti, e in seguito conquistando la stampa nazionale man mano che l'azienda si espandeva. Negli anni '80 lo sbarco in televisione con un primo spot, interpretato da un giovanissimo Michele Placido, attore che vanta origini lucane.

Ma è nel 1991 che Amaro Lucano si lega al suo claim più famoso "Cosa vuoi di più dalla vita?". Una frase che ha attraversato gli anni ed è stata contestualizzata in situazioni diverse, in linea con il posizionamento del brand, ma che ha sempre puntato sull'ironia (e anche su un po' di sfrontatezza) nei confronti degli stili di vita di ogni decennio.

Nel 2017 il Gruppo Lucano ha investito in comunicazione 3 milioni di Euro. L'ultima campagna pubblicitaria, on air dal novembre 2015, è stata diretta dalla 4 volte premio Oscar per i costumi Milena Canonero, affiancata da un vero dream team di protagonisti del cinema italiano e internazionale. .

Un'ulteriore direttrice fondamentale di comunicazione è il sempre più fondamentale presidio del web e dei social come Instagram, Facebook e Youtube, che portano il Gruppo ad essere sempre "connesso" con il mondo. 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 20123 – Milano 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

UFFICIO STAMPA The Ad Store Italia

Viale Fratti 20/d

43121 Parma, Italy

+39 0521 504345

adstore.it



**UN AMARO.... UNA STORIA..... DA RACCONTARE**



Storia, tradizione e cultura: a Pisticci, Essenza Lucano ripercorre la vita di Amaro Lucano attraverso un'esperienza multisensoriale unica.



L'aromatico mondo di Amaro Lucano si lascia esplorare attraverso un'esperienza unica nel suo genere, capace di far rivivere a pieno 125 anni di tradizione, cultura, arte, usi e costumi: nasce Essenza Lucano, il nuovo spazio espositivo di Amaro Lucano dove, ripercorrendo la storia dell'Azienda passo dopo passo, i visitatori di tutto il mondo possono toccare e respirare il background culturale che da sempre la contraddistingue.





Essenza Lucano porta il visitatore a immergersi nella storia di Lucano, a partire dalla base del prodotto, le erbe, passando dalla famiglia Vena, dalla storia fino ad oggi, attraverso un'esperienza tecnologica con video e tool interattivi volta a valorizzare il legame tra Amaro Lucano e la Basilicata.

Un racconto fatto di 5 differenti capitoli che prendono forma in 5 differenti aree tematiche: Lucania, Lucano, Amaro, Storia e Pacchiana, dedicate ad esplorare gli ingredienti vincenti della storia della Famiglia Vena, una famiglia lucana che partita da un liquore nato dalla più profonda tradizione locale è diventata una delle più importanti aziende nazionali nella produzione e commercializzazione di spirits, del celebre liquore e della sua terra d'origine, la Lucania.



Si parte dal giardino aromatico della corte dove si possono toccare e respirare le 32 preziose erbe che sono la base dello storico Amaro Lucano. All'ingresso di Essenza gli ospiti hanno la possibilità di interagire con capostipite della famiglia Vena, il Cavaliere Pasquale Vena, che a fine '800 decise di approfondire la sua passione per l'arte dolciaria lavorando in una rinomata pasticceria di Napoli, e quella per le erbe e vero segreto della tradizione liquoristica italiana. Forte di queste conoscenze ritornò a Pisticci e nel retrobottega del biscottificio di famiglia, creò la ricetta, tutt'ora segreta e inconfondibile, dell'Amaro Lucano, nome omaggio alla sua terra d'origine.



Il viaggio continua ripercorrendo un susseguirsi di successi grazie alla grande passione e dedizione con cui, da 4 generazioni, la famiglia Vena guida l'azienda, ad oggi presente in 15 paesi nel mondo. Si prosegue poi verso un immenso spazio espositivo arricchito dalle più celebri campagne pubblicitarie, dalle parole di chi, in prima persona, ha vissuto sulla sua pelle la storia dell'Amaro e della sua Lucania. Immane ovviamente, il flagship Lucano La Bottega dove poter degustare il sapore unico ed equilibrato del celebre liquore e tutti gli altri prodotti del portfolio Lucano.

Dagli antichi torchi in noce alle nuove sperimentazioni culturali e sensoriali, Essenza coniuga pratiche antiche a nuovi modelli di impresa, per ottenere risultati capaci di influenzare le idee di sviluppo del territorio: l'area espositiva nasce infatti dalla riqualificazione di un'area dismessa di Pisticci Scalo, dove dal 1965 sorge lo stabilimento Lucano. Essenza è un'occasione imperdibile anche per visitare Matera Capitale Europea della Cultura 2019 di cui Amaro Lucano è Essential Partner. I suoi 20.000 mq, dotati di spazi espositivi perfettamente attrezzati per ospitare showcooking, masterclass enogastronomiche, tasting experience, saranno la location di numerosi appuntamenti culturali, enogastronomici e d'intrattenimento, in occasione delle celebrazioni di Matera 2019. Essenza Lucano: un'essenza da condire, un viaggio emozionante, ricco di grandi verità, a dove toccare, assaporare e vivere l'essenza della

tradizione.



#### 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. In costante crescita l’azienda ha chiuso il 2017 con un fatturato pari a 22,8 milioni, +4% rispetto al 2016. 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.