

VENA LEONARDO



Pisticci (Matera) 16 dicembre 1910 - 1992

Imprenditore che trasformò la piccola azienda familiare in un moderno stabilimento industriale, i cui prodotti, in particolare la specialità Amaro Lucano, si affermarono su scala nazionale grazie alla loro qualità ed all'opera di capillare diffusione e distribuzione.

Alla morte del padre Pasquale, nel 1936, rilevò la direzione della ditta Cav. Pasquale Vena e figli - **Amaro Lucano spa** (vedi scheda) di Pisticci Scalo, per la produzione di amari, liquori, distillati e vermut. Ne diventò, successivamente, presidente e amministratore delegato. La crisi economica, conseguente alla Seconda guerra mondiale, costrinse la piccola azienda familiare a ridurre progressivamente la produzione. Dopo gli eventi bellici, con molto coraggio, insieme al fratello Giuseppe, riprese la fabbricazione dei liquori. Riorganizzò e rilanciò la ditta, trasformandola da piccola azienda artigiana a moderno impianto industriale. I prodotti, in particolare la specialità Amaro Lucano, si affermarono così su scala nazionale grazie alla loro qualità e all'intelligente e perseverante opera di capillare diffusione e distribuzione.



Si occupò anche dell'Azienda agricola Giumenteria di Pisticci. La sua lunga attività, organizzativa e creativa, fu di significativo sostegno all'economia di una zona simbolo dei problemi del Mezzogiorno.

Onorificenza**Nominato Cavaliere del Lavoro il 2 giugno 1984****Settore Industria enologica Regione di nomina Basilicata**

VENA PASQUALE, imprenditore che fondò l'Amaro Lucano

Pisticci 1871 - 1937

Da giovane si dirige a Napoli con i suoi fratelli per imbarcarsi ed emigrare in America. Ma la nostalgia del paese natio era troppo forte e così Pasquale si fermò nel capoluogo campano dove lavorò come pasticciere, fornaio e negoziante, approfondendo molto le sue conoscenze nel campo delle erbe officinali.

Dopo alcuni anni ritorna a Pisticci suo paese natio, dove apre il *Caffè Vena*, nel cui retrobottega nel 1894 creò, abbinando diverse erbe, l'Amaro Lucano. Dopo poco fondò l'azienda che da quel momento crebbe e sconfinò a livello nazionale. Ebbe due figli Leonardo e Giuseppe Vena. Morì a Pisticci nel 1937, lasciando in eredità l'azienda alla prole

(<http://www.amarolucano.com/It/legenda.htm>)

Chi sale a Pisticci, un paesino adagiato tra i colli della Lucania, può leggere sulla porta di un piccolo locale pubblico una scritta che il tempo non è riuscito a far svanire: "Bar Vena". Era ed è ancora il punto di ritrovo del piccolo centro, dove a sera gli uomini convengono attorno ad un tavolo per parlare di affari, discutere di politica e di sport, giocare a carte, bere un calice di vino buono o, come suggerisce l'insegna, sorseggiare una tazzina di caffè.

Chi era dunque il cavalier Vena, che nel 1894 fondò il superbo liquore? Possiamo immaginarlo in quella fatidica sera, quando, proprietario affabile e amico di tutti, si affacciava fra un tavolo e l'altro chiamando questo e quello per nome, offrendo a tutti - quasi un battesimo di festa e di allegria - un bicchierino di un suo nuovo prodotto, un amaro squisito, dal colore caldo del sole filtrato e dal sapore pieno della sua terra lucana: un amaro che egli aveva creato da sé, con le proprie mani. Pasquale Vena, nacque a Pisticci nel 1871. In giovane età si era allontanato dal suo paese per emigrare in cerca di fortuna. Ma non era andato in America, come tanti suoi conterranei. A Napoli... si era fermato. Aveva visto partire i bastimenti carichi di emigranti, tra cui tre suoi fratelli, ma lui non si era imbarcato. Aveva nel cuore, come una spina di nostalgia, il suo paese natale, la sua piccola Pisticci, che spiccava bianca sul dorso della collina, tra il bruno della terra riarsa e il verde cupo dei boschi. Per lui era un continuo richiamo.

Sapeva che vi avrebbe fatto ritorno. Nel frattempo, però, seppe trarre profitto dal soggiorno partenopeo per apprendere ed affinare l'arte della pasticceria presso un laboratorio ancora oggi molto rinomato nel capoluogo campano: la Pasticceria Scaturchio. Furono anni fondamentali per la sua formazione: spirito curioso e avventuroso, ingegno aperto e pronto a carpire i segreti di ogni mestiere, oltre all'arte del fornaio e del pasticcere imparò quella del negoziante, del commerciante e del piccolo imprenditore. Ma soprattutto, poiché da sempre era appassionato di erboristeria, approfondì via via la conoscenza delle virtù miracolose delle erbe officinali e dei segreti per cui, combinandosi, esse potevano trasformarsi in misture e liquori vantaggiosi per la salute e per la gioia del palato.

Per questo raccoglieva dalla tradizione orale o da volumi quasi dimenticati le antiche ricette e le rielaborava secondo un gusto personale e moderno. Pasquale Vena era prima di tutto un uomo della sua terra, un lucano che conosceva zolla per zolla, bosco per bosco, stelo per stelo tutto ciò che la natura poteva offrirgli. E questa sua passione un bel giorno sfociò nella creazione di un vero gioiello... Volgiamo ancora lo sguardo, dunque, sul giovane Pasquale Vena, che dopo qualche anno, maturato dall'esperienza lavorativa in quel di Napoli, carico di progetti e di aspettative fa ritorno alla sua Pisticci. Pochi soldi in tasca, ma molti sogni nel cuore. Con quel poco denaro aprì il piccolo locale sul cui ingresso fece dipingere, con sua grande soddisfazione, l'insegna "Caffè Vena", perché tutti in paese sapessero che lui era ritornato.

I sogni, invece, se li tenne per sé ancora per qualche tempo, fino a quell'indimenticabile 1894 in cui finalmente varò il suo grande progetto. Provando e riprovando, combinando le erbe più diverse con la pazienza e la devozione di un alchimista, probabilmente aiutato anche da un pizzico di fortuna Pasquale Vena aveva azzeccato in modo perfetto la ricetta ideale per un liquore squisito. La sperimentò e la realizzò così bene da decidere di tenerla segreta.

La Storia di un'azienda

Qualità, conoscenza, tradizione e idee. Questi sono i valori che rendono Lucano una delle più importanti realtà liquoristiche italiane. Come ogni grande storia, anche questa affonda le radici nel passato: tutto ha avuto inizio più di cent'anni fa da una ricetta segreta del Cav. Pasquale Vena.

Le origini

Amaro Lucano nasce a Pisticci, un piccolo paese della Lucania, in provincia di Matera. Nel retrobottega del suo biscottificio, Pasquale Vena trova una corretta miscelazione di erbe dal gusto equilibrato ma deciso, reso inconfondibile dalle sue particolari note agrumate e floreali. Alcuni anni più tardi l'incredibile successo della ricetta porta il pregiato liquore oltre i confini della Lucania. L'Amaro viene conosciuto e apprezzato in tutta Italia, diventando anche fornitore ufficiale della Reale Casa Savoia. Proprio il Re lo gradisce al punto di investire Pasquale Vena del titolo di Cavaliere.

Questo fortunato esordio seguito da un grande periodo di espansione, ha subito un arresto con l'avvento della Seconda Guerra Mondiale, imponendo l'interruzione della produzione per mancanza di materie prime. Nonostante queste difficoltà, Amaro Lucano continua a far parlare di sé.



Anni '50

Dopo la guerra si assiste alla ripresa e agli affari di famiglia si aggiungono i figli Leonardo e Giuseppe Vena. Grazie al loro lavoro e alla loro dedizione, il laboratorio artigianale si trasforma in una piccola realtà industriale. La produzione vede una forte impennata raggiungendo le 3.000 bottiglie di Amaro in un anno.

Anni '60 e '70

Nel 1965 l'azienda si trasferisce dalla storica Pisticci, situata sulle colline lucane, a Pisticci Scalo, dove viene inaugurato il nuovo stabilimento che nello stesso anno ha permesso di incrementare la produzione raggiungendo la cifra record di 117.000 litri.

Dalla seconda metà degli anni '60 le vendite aumentano vertiginosamente grazie all'investimento in grandi campagne pubblicitarie nazionali, che amplificano la notorietà di Amaro Lucano trasformandolo da prodotto locale a liquore apprezzato ovunque.

Negli anni '70 la crescita permette all'azienda di ampliare il proprio portafoglio prodotti, affiancando ad Amaro Lucano, Sambuca, Limoncello e Caffè.

Anni '80 e '90

A partire dalla prima metà degli anni '80 un'ampia campagna di comunicazione, principalmente televisiva, permette al Gruppo di consolidare la sua notorietà nella penisola. Proprio in quel periodo nasce il claim che lo ha reso immortale e che tutt'oggi lo rappresenta nel mondo: "Cosa vuoi di più dalla vita? Un Lucano!".

Dal 2000 a oggi

L'azienda continua a crescere mantenendo un alto livello qualitativo, sempre alla conquista di nuovi mercati. 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 da sempre sono alla base del successo di Amaro Lucano.



La storia di una famiglia

La storia di Lucano è anche la storia di una grande famiglia. Tutto ha inizio a Pisticci, un piccolo paese lucano in provincia di Matera. È proprio lì che nel 1894 Pasquale Vena, pasticciere con la passione per l'erboristica, inventa la ricetta di Amaro Lucano.

Raggiunta la maggiore età, i fratelli di Pasquale partono per l'America in cerca di fortuna. Lui invece preferisce restare in Italia per esplorare i sapori e i profumi della sua terra, alla ricerca di quella miscela di erbe che ha dato poi vita al liquore perfetto, oggi celebre in tutto il mondo. Del resto, si sa, puoi portare via un lucano dalla Lucania ma non la Lucania da un lucano.



Leonardo e Giuseppe hanno trasformato il sogno del Cav. Pasquale, in una realtà consolidata e conosciuta in tutto il mondo. Oggi l'azienda è guidata da Pasquale, il nipote del Cav. Vena. A lui si affiancano la moglie Rosistella e i figli Leonardo, Francesco e Letizia, quarta generazione dei Vena. Saranno proprio loro a ereditare la preziosa ricetta segreta di Amaro Lucano, da sempre tramandata di padre in figlio.

<https://www.ambienteeuropa.info/articolo.php?id=5342>

Amaro LANCIO DI UNA NUOVA SELEZIONE DI 7 PRODOTTI

Food and beverage



La famiglia Vena dal 1894 produce a Pisticci in Lucania, l'omonimo Amaro e festeggia 120 anni

La ricetta dell'Amaro Lucano, tutt'ora segreta, è quella che il Cavalier Pasquale Verna creò nel 1894 nel laboratorio del Biscottificio Vena di Pisticci e che viene tramandata di generazione in generazione.

Il giovane pasticciere di nome Pasquale, salutando i fratelli emigranti sulla banchina di Napoli, non partì, ma fece ritorno al paese natio, Pisticci in Lucania, come amano definirli i suoi orgogliosi discendenti, per aprire il Biscottificio Vena da cui tutto ebbe inizio. Ottimo conoscitore di erbe officinali, Pasquale, dopo tante prove, trovò una formula che ancora oggi è il segreto del successo di un amaro apprezzato

in Italia e all'estero e che è il risultato della combinazione di oltre 30 erbe, come assenzio, angelica, sambuco e genziana, che compongono il sapore inconfondibile dell'Amaro Lucano. Di generazione in generazione oggi alla guida dell'azienda ci sono Pasquale, i tre Leonardo, Francesco e Letizia e la moglie Rosistella, che riveste i ruoli di moglie, madre ed imprenditrice..t Quest'anno l'azienda festeggia i suoi 120 anni con il lancio di una selezione di prodotti chiamata "7stelle" dedicata alla clientela professionale altamente specializzata che abbraccia: ristoranti, bar ed enoteche ed è composta da due diverse linee, la "Anniversario" e la "Fratelli Vena". La prima linea comprende Amaro Anniversario, Cordial Caffè, Limoncello e Sambuca, i classici Lucano, che vengono riproposti in una versione premium. La seconda linea rivisita, in chiave contemporanea e in onore dei Fratelli Leonardo e Giuseppe Vena, i liquori della tradizione italiana: Liquirizia, Mirto e Nocino.

A Milano, presso l'Hotel Cavalieri, per celebrare l'anniversario ultracentenario, Pasquale Vena con la signora Rositella e i figli Leonardo e Francesco hanno raccontato la storia dell'azienda e quella familiare familiare facendo emergere non solo una sana e costruttiva volontà imprenditoriale, ma anche la volontà di proseguire la tradizione italiana di qualità.

Per i festeggiamenti è stato coinvolto anche lo IED, Istituto Europeo del Design, i cui studenti riuniti nel "Lucano Celebrating lab" hanno realizzato, con un intenso lavoro di gruppo multidisciplinare e il coordinamento di tutor professionisti, il nuovo packaging della bottiglia celebrativa dei 120 anni.

Per celebrare l'anniversario ultracentenario. la famiglia Vena ha anche affidato allo chef pluristellato Bruno Barbieri, il ruolo di testimonial. La scelta di Bruno è stata ispirata dalla più giovane dei tre figli, Letizia: *Unica della famiglia a guardare Masterchef..* ha simpaticamente dettato stesso Barbieri. Lo chef sarà testimonial del brand Lucano fino alla fine del 2015 e durante questo periodo sarà impegnato in una serie di iniziative volte a scoprire ricette ed abbinamenti in grado di portare l'amaro a non essere più solo un "fine pasto", ma anche un ingrediente di un intero menu.



L'amaro dei Lucani. Storia di quel liquore nato tra i biscotti.

Alba Gallo

Storie di frutta

10 Gennaio 2018

Stava per partire per l'America, Pasquale Vena. Stava per imbarcarsi assieme ai suoi fratelli. Vuoi perché il lavoro mancava, vuoi per il mito, l'idea, il sogno di salpar l'Oceano. Vuoi perché il figlio del vicino ce l'aveva fatta, lì in America.

Ma tanto più razionale era la spinta quanto più forte il piede rimaneva ancorato alla terra ferma; alla terra ferma, a tratti quasi immobile, della Lucania.

Nel 1894 Pasquale Vena **di anni ne aveva appena 24**: pochi, come i soldi in tasca, molti come i progetti in testa. Quelli che puoi permetterti di avere a vent'anni, in testa... Quando ad alimentarti sono gli ideali, i sogni più che il piatto pieno e dei soldi, beh...di quelli puoi fare anche a meno.

A ventiquattro anni c'erano (ancora) la voglia di imparare un mestiere e la passione per i dolci. Pasquale rimase a Napoli, per studiare, per imparare le tecniche dell'arte di fare dolci. A Napoli, nel porto che da partenza divenne approdo per il biscottificio di Pisticci.

Si dice: 'Impara l'arte e mettila da parte'. Neanche il tempo di infornarli, quei biscotti che nel destino di Pasquale si sentivano già nuove fragranze. E no, con la farina non c'entravano niente. Ogni giorno, sfornate le pastarelle, Pasquale ricominciava a vivere con le sue erbe, nel silenzio degli antri dei laboratori attigui alla pasticceria; si ripartiva, ancora una volta, sperimentando ancora, ricominciando dalle ampolle.

E per quanto l'unica vera costante, nella vita, sia il cambiamento, in quella di Pasquale, era Pisticci - sempre e comunque - la costante. La sua Pisticci c'era: era dentro e fuori, sopra e sotto gli alambicchi della pasticceria - fattasi all'occorrenza distilleria - di Pasquale Vena. Nell'aroma speziato, nel ricordo degli agrumeti. Nell'assenzio, nel cardo, nell'achillea. Tutto fermentava, decantava, nelle ampolle (prima), nelle bottiglie (poi). Nell'arancio, nella genziana, nell'angelica. Fino a raggiungere una produzione industriale di **117 mila litri**.

È così che a 24 anni, Pasquale Vena, forgia, con le sue mani, la sua ricchezza: il suo primo, personalissimo, Amaro Lucano. Quello stesso che piacerà talmente tanto ai Savoia, da valergli il titolo di Cavaliere.

E questa invece è la storia di quanto motrice sia la forza della volontà, l'irriverenza dei sogni, la pervicacia delle idee. Di quando, pur di volare, sei tu a costruirtele, le ali, per planare, libero, su vento e opinioni, sul disfattismo imperante e sul vacuo, sterile giudizio di chi osserva e non produce cambiamento. Di quelli che "non ce la farai mai, non hai le capacità, che piuttosto avresti fatto bene a seguire i tuoi fratelli".

La storia di Pasquale Vena è quella delle porte sbattute in faccia mentre tu stai mettendo - in quel momento esatto - il piede tra l'uscio e lo stipite. Fa male, ma c'è. E viva Dio.

È la storia della ragione che ti incanala tra i binari e del sentimento che ti fa deragliare via, per sbatterti violentemente nel bel mezzo di una campagna, lontana dai sentieri già battuto da altri perché tu possa tracciare nuove strade.

Non sono 30 erbe a fare un amaro. Non è stato l'alcol a fare quello che sarà il digestivo lucano per antonomasia.

Si dice che siano le radici a fare l'uomo; beh, Pasquale Vena di quelle radici ha saputo fare un distillato di sensazioni a metà tra gusto e olfatto, quanto è vero che la Lucania è prima di tutti un'esperienza sensoriale, da esportare, una goccia di Lucania nella valigia dell'emigrante.

Si dice che il trionfo non sia altro che una somma di pregressi insuccessi. Quella dell'Amaro Lucano è la storia di una falsa partenza, forse di un fallimento. **O semplicemente è la storia di chi, a ventiquattro anni e con poche idee in testa, ha osato premere lo stop e riavvolgere il nastro.** Tirare il freno a mano e fare un clamoroso testa coda. Per riscrivere la storia di famiglia, ripartendo da un biscotto, salvo poi mandare tutto - nuovamente, clamorosamente - all'aria per creare un liquore.

Per dare dimostrazione al mondo di quanto bisogno ci sia di visionari; **di quanto necessari siano i visionari, per fare il mondo.**

Quella dell'Amaro Lucano non è la storia di un liquore: è la dichiarazione d'amore e di fedeltà di un uomo alla sua terra.

È la storia di quel digestivo nato a **Pisticci** e invidiato - ancora oggi - dal resto del mondo.

Alba Gallo

<https://www.beverfood.com/amaro-lucano-beve-mancino-vermouth-operazione-segno-lucania-mondo-no-wd/>



Amaro Lucano

06/12/2021

Cosa vuoi di più dalla vita? Un colpo Mancino quello di Amaro Lucano, un win win come si dice in questi casi che mette insieme due eccellenze del beverage made in Italy, con l'acquisizione di Vermouth Mancino da parte del Gruppo Lucano. L'innovazione e la qualità di Mancino Vermouth incontrano la tradizione e l'esperienza di Lucano 1894, per un nuovo grande progetto imprenditoriale.

Un botto di fine anno, un'operazione importante sotto il profilo dell'immagine e dal lato aziendale, che fonde l'artigianalità del vermouth di Mancino alla spinta commerciale e di business di uno dei player più attivi nel panorama della liquoristica italiana. Un incontro nato dall'amicizia tra l'imprenditore e barman internazionale Giancarlo Mancino e il proprietario di Lucano 1894 Leonardo Vena, entrambi lucani DOC. Stima reciproca e tanto orgoglio di rappresentare la Lucania nel mondo, il loro primo incontro risale nel 2013 a Chicago, si accende la scintilla e la voglia di creare un progetto di business comune. Anni seguenti di buone relazioni che si consolidano, in tanti appuntamenti comuni tra fiere ed esposizioni in cui Mancino e Lucano sono presenti, sino ad arrivare al 2021, quando finalmente, si concretizza l'opportunità di lavorare insieme.



«Conosciamo molto bene la realtà di Mancino Vermouth e siamo convinti che insieme riusciremo a raggiungere obiettivi di crescita sempre più importanti. Questa operazione è la conferma di quanto Lucano 1894 sia sempre attenta a cogliere opportunità nel mercato mondiale, ancora di più se questi nuovi business consentono un ulteriore allargamento delle proprie frontiere di mercato preservando al contempo i valori territoriali e le origini, in questo caso tutte “Lucane”. La nostra ambizione è quella di diventare un polo di eccellenza nel settore di riferimento coinvolgendo realtà imprenditoriali che condividono i nostri stessi valori» spiega **Pasquale Vena – Presidente del Gruppo Lucano.**

Tra i primi a dare l’annuncio sui social è stato Giancarlo Mancino, con un post su Instagram che riprende il famoso claim di Lucano e parla di famiglia allargata.

«Amaro Lucano per me significa soprattutto casa: un’azienda familiare che fonda le sue radici nella mia stessa terra – La Lucania – che, con ammirazione, ho visto affermarsi e diventare il brand internazionale che è ora. Oltre alla sua valenza economica, questa operazione rappresenta l’unione di due aziende italiane che condividono valori, tradizioni e obiettivi comuni. Un’acquisizione che è motivo di grande orgoglio» conferma **Giancarlo Mancino – Fondatore di Mancino Vermouth.**



Giancarlo Mancino

L'acquisizione si è conclusa lo scorso 30 novembre, non sono stati resi note le cifre ufficiali del closing che ha permesso a Lucano 1894 di ampliare il suo portfolio prodotti con una selezione di 7 etichette di Vermouth piemontese, eccellenze italiane conosciute ed esportate in tutto mondo, garanzia di Made in Italy. La produzione artigianale è tutta italiana. Mancino Vermouth nasce dalla selezione di circa quaranta spezie e botaniche unite ai migliori vini italiani, finemente scelti in base alla tipologia di vermouth che si vuole.

info: www.amarolucano.it