

Easy Day, easy Mixology

A scuola dai migliori bartender del mondo!

Si chiama **House Bartending** ed è la tendenza a **sperimentare l'arte della mixology direttamente a casa propria**. Niente club privato o locali raffinati: il cocktail perfetto è quello fatto in casa, gustato durante un aperitivo in terrazza o un rilassante dopocena miscelando abilmente i diversi ingredienti in base al proprio gusto e fantasia.

Mango e papaya sono i frutti più gettonati da coloro che si cimentano nella preparazione di nuovi drink, mentre **tra gli spirits più apprezzati c'è sicuramente l'amaro**. La bevanda alcolica da sempre conosciuta per il suo consumo dopo pasto grazie alle sue qualità digestive è invece un'ottima base per la creazione di cocktail speciali, accompagnato con una bevanda frizzante per un drink oppure in una versione più forte mixato con altri spirits.

Amaro Lucano ha realizzato una selezione di alcuni cocktail ideati dai migliori bartender del mondo, da replicare direttamente a casa.

Le proposte di Luca Cinalli

LUCANO ANNIVERSARIO e GRAPE FRUIT JUICE

Ingredienti

- 40ml Amaro Lucano ANNIVERSARIO
- 50ml FRESH GRAPE FRUIT JUICE
- 2 cucchiaini di WHITE SUGAR

Procedimento

Sciogli lo zucchero nel succo di pompelmo, aggiungi amaro e ghiaccio

GARNISH= fetta di pompelmo

VERMOUTH ICED COFFEE

Ingredienti

- 40ml VERMOUTH DEL CAVALIERE
- 50ml LATTE INTERO (optabile anche con latte di MANDORLA)
- 15ml PANNA LIQUIDA (DOUBLE FAT)
- 25ml MOKA COFFEE
- 2 cucchiaini WHITE SUGAR

Procedimento

Sciogli lo zucchero nel caffè, aggiungi il resto degli ingredienti, ghiaccio.

Le proposte di Damiano Coren

GOLDEN DOOR

Ingredienti

- 30 ml Amaro Lucano Anniversario
- 7 ml Sciroppo d'acero
- 45 ml Rye whiskey

Preparazione

Mettere gli ingredienti nello shaker con il ghiaccio e shakerare. Versare in un bicchiere ghiacciato. Guarnire con scorza d'arancia.

Le proposte di Francesco Galdi

LUCANO RISTRETTO

Ingredienti

- 45 ml Amaro Lucano
- 20 ml Rum
- 10 ml Vanilla syrup
- 30 ml Espresso

Per il corallo:

- 80 ml di Amaro Lucano
- 10 gr di farina
- 15 gr di olio

Le proposte di MICHELE VENTURINI

STAY STRONG STAY SAFE

Ingredienti

- 40 ml Amaro Lucano Anniversario
- 15 ml Sciroppo di camomilla, zenzero e basilico
- Limone fresco

PISTICCI ICE TEA

Ingredienti

- 40 ml Amaro Lucano
- 20 ml Olheo saccarum (mandarino, menta e limone)

- 15 ml limone fresco
- Top: mandarino e zenzero
-

THE BIG BOSS

Ingredienti

- 40 ml Amaro Lucano Anniversario
- 1 cucchiaio di marmellata di arancia amara
- Mezzo limone e mezzo mandarino
- Zenzero e the caldo

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.