



FINGER'S GARDEN



Il Sol Levante incontra Amaro Lucano nel giardino zen di Finger's Garden

La cucina giapponese di Roberto Okabe interpreta un grande classico italiano

Milano, 8 giugno 2022

I sapori orientali di Finger's incontrano i profumi avvolgenti di Amaro Lucano, dando vita a un evento esclusivo sulle note della **cucina giapponese creativa di Roberto Okabe**.

L'appuntamento è in programma per il **prossimo 14 giugno 2022 a partire dalle ore 20.30** al ristorante **Finger's Garden**, da dieci anni punto di riferimento a Milano per tutti gli amanti dell'originale interpretazione fusion del sushi diventata poi tendenza. Leit motive della serata è **Amaro Lucano Essenza**, il nuovo prodotto firmato Lucano 1894 che avvicina il mondo degli amari a quello dell'enologia. Un liquore realizzato con Amaro Lucano Anniversario, sapientemente invecchiato per 12 mesi in antiche barrique già utilizzate per maturare una nobile grappa: il sapore conferito è unico, con aromi speziati di arancio amaro e noce moscata.

Un'anteprima speciale per tutti gli appassionati di Amaro Lucano che durante la serata avranno la possibilità di assaporare il **percorso culinario gourmet ideato dallo chef Okabe, studiato per sposarsi con il gusto unico e l'accattivante personalità di Amaro Lucano Essenza, declinata nei piatti e nel bicchiere**: dall'innovativo Gindara Essenza (Black Cod – il pregiatissimo Merluzzo Nero dell'Alaska – al vapore con riduzione di Amaro Lucano Essenza, passion fruit e caviale di soia marinato in Essenza) all'iconica Tartare Finger's, sino all'immancabile selezione di Sushi Finger's style, da gustare sorseggiando l'inedito Sakura Royal (un cocktail fresco e dissetante creato con Mancino Vermouth Sakura – prodotto in edizione limitata in omaggio al Giappone e all'Italia con fiori di ciliegio di Kyoto, petali di viola ed erbe aromatiche – Champagne Comte De Montaigne Blanc de Blancs, soda e salvia fresca) e, ça va sans dire, Amaro Lucano Essenza.

Costo della serata: 75€ a persona (bevande incluse)

Per info e prenotazioni:

Finger's Garden

info@fingersrestaurants.com

tel. 02 606544



FINGER'S GARDEN



Ufficio Stampa Finger's Restaurants

MCS & Partners

t. +39 02 66985471

press@mcsweb.it

Ufficio stampa Lucano 1894

The Ad Store Italia

Benedetta Benecchi – benedetta@adstore.it

Elena Brozzetti – elena@adstore.it

About Lucano 1894

Lucano 1894 è la storica azienda che, partita da un liquore nato dalla più profonda tradizione locale, è diventata una dei più importanti gruppi nazionali nella produzione e commercializzazione di spirits. Un brand conosciuto in tutto il mondo che ha saputo mantenere il suo "spirito" fondato sul rispetto della passione familiare e della terra in cui è nato. Amaro Lucano nasce a Pisticci (Matera) a fine '800 grazie all'intuizione del suo giovane fondatore Pasquale Vena; un amaro dal gusto equilibrato che riscuote un incredibile successo e che, anche dopo un momentaneo blocco della produzione durante la Seconda Guerra Mondiale, riprende la sua attività fino a diventare, a partire dagli anni '80, noto in tutta Italia e a livello internazionale anche attraverso grandi campagne pubblicitarie con alla base il famoso claim: "Cosa vuoi di più dalla vita? Un Lucano!". Oggi Lucano 1894 conta circa 50 dipendenti tra l'headquarter di Milano, gli stabilimenti di Pisticci Scalo e di Vico Equense - dove si produce la Limoncetta di Sorrento, un limoncello dall'alto livello qualitativo con alla base il Limone di Sorrento Igp dell'omonimo Consorzio di tutela - e i flagship di Matera e Pisticci dove, oltre alla produzione del famoso Amaro e di altre 15 etichette di spirits, insiste il museo aziendale "Essenza Lucano". L'azienda è presente commercialmente ormai in più di 30 paesi nel mondo, conta una sede estera in UK ed una stabile collaborazione con la Coca-Cola HBC Italia alla quale ha affidato la distribuzione nel mercato ho.re.ca. in Italia. La famiglia Vena, ancora al timone e giunta alla quarta generazione, ha aperto l'ingresso a manager e consulenti di esperienza rimanendo attiva sul mercato internazionale a livello di operazioni straordinarie ed in costante crescita per numeri sul mercato e dati di bilancio.

About Finger's Restaurants

"L'incontro fra le persone è dove tutto ha inizio". L'antico proverbio giapponese racconta esattamente la storia di Finger's, un progetto che nasce nel 2004 da un'amicizia particolare, quella di Roberto Okabe con Clarence Seedorf, e che porta a Milano una ventata di novità. Sin dalla nascita Finger's fonde alta cucina, arte, design e delicate atmosfere della cultura nipponica: è un luogo in cui sperimentare la cucina giapponese rivisitata dalla creatività e dalle contaminazioni culturali, capace di sorprendere con tocchi imprevisi. Finger's è uno stile. Un modo originale di intendere e interpretare il fusion restaurant, che, anno dopo anno, si è fatto spazio nel mondo della ristorazione e da Milano è approdato anche a Porto Cervo e a Roma. Oggi i ristoranti Finger's in Italia sono cinque: accanto allo "storico" Finger's Garden, a Milano è presente anche Finger's A.R.T.S., sushi bar all'interno del TAM Teatro Arcimboldi Milano, il luogo ideale per un gustoso aperitivo pre-spettacolo o per una cena stuzzicante in una cornice inedita; in Sardegna lo stile Finger's anima Promenade du Port a Porto Cervo e una delle spiagge più belle di Baia Sardinia con Finger's Beach; a pochi passi da Piazza del Popolo, invece, sorge Finger's Roma. Last but not least,



FINGER'S GARDEN



Botequinho: bar in perfetto stile paulista con assaggi di cucina brasiliana e live music, situato sotto il ristorante Finger's Garden che Roberto Okabe ha creato nel 2021 per celebrare il decennale di Finger's Garden. Nel Botequinho convivono le tre anime di Roberto Okabe: quella brasiliana, quella giapponese e quella italiana.

Ti ricordiamo che in ogni momento puoi esercitare il diritto di opposizione al trattamento dei tuoi dati, ai sensi dell'art. 9 del D.lgs. 9 marzo 2003, ed esercitare tutti i diritti espressamente previsti dal Regolamento 679/2016 scrivendo all' indirizzo e-mail privacy@adstore.it