



Amaro Lucano omaggia Matera Capitale europea della Cultura 2019 con “Una pizza per Matera” Il Maestro Pizzaiolo Graziano Bertuzzo firma la pizza di cui il famoso Amaro di Pisticci è l’ingrediente principale

In occasione della 28ª edizione del Campionato Mondiale della Pizza, l’appuntamento parmigiano dedicato all’arte italiana più amata al mondo, **Amaro Lucano, Essential Partner di Matera 2019**, ha voluto omaggiare la sua terra d’origine con “*Una Pizza per Matera*” dedicata alla città Capitale europea della Cultura 2019.

E’ proprio dai profumi e dal segreto della miscelazione delle 32 erbe selezionate da Amaro Lucano che il **Maestro Graziano Bertuzzo e il Maestro Michele Crocchia** sono partiti e hanno preso ispirazione per realizzare una pizza dal carattere armonioso ma deciso esattamente come **il sapore dell’Amaro di Pisticci, direttamente inserito nell’impasto**, capace di raccontare il legame tra Amaro Lucano e la sua terra, la Basilicata, fin dal primo morso.

Nella ricetta anche i **prodotti rappresentativi della cucina lucana** come il **tartufo Scorzone**, una selezione di erbe spontanee e il **peperone Crusco**, simbolo della gastronomia lucana.

Ricetta: Farina 00, Farina Integrale, Lievito Madre rinfrescato con dell’Amaro Lucano, Pomodoro, Mozzarella, Tartufo Scorzone, Peperone Crusco, Erbette di Campo (Strigolo, Selene Latofolia, Rucola Selvatica e Tarassaco), Pancetta e Olio di Pancetta.

Come per Amaro Lucano, dove una particolare attenzione è data alla fase di maturazione, durante la quale l’infuso viene lasciato riposare per un lungo periodo, anche la realizzazione della pizza è un processo complesso ma armonioso, che vede l’Amaro delicatamente versato nell’impasto per la rivitalizzazione dello stesso e del suo lievito madre, affinché si amalgami perfettamente senza sovrastare il sapore degli altri ingredienti con il suo inconfondibile aroma.

Il risultato è una pizza dagli ingredienti insoliti ma dal carattere deciso, come quello della terra che vuole rappresentare.

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 tra le 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 2018 con un fatturato di circa 22 milioni, sostanzialmente in linea con il 2017. Ad oggi il Gruppo Lucano conta circa 50 dipendenti tra la sede operativa di Pisticci Scalo, dove si trovano i reparti produttivi, Vico Equense, lo store di Matera “Lucano la Bottega” 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 crealizzate tra lo stabilimento di Pisticci e Vico Equense.

Ricordiamo che in ogni momento il destinatario del messaggio può esercitare il diritto di opposizione al trattamento dei dati, ai sensi dell’art. 9 del D.lgs. 9 marzo 2003, n. 70 e può, inoltre, esercitare tutti i diritti in relazione ai propri dati personali trattati, espressamente previsti dal Regolamento 679/2016 scrivendo all’ indirizzo e-mail privacy@adstore.it