



Amaro Lucano omaggia Matera Capitale europea della Cultura 2019 al Campionato Mondiale della Pizza

**Il famoso amaro di Pisticci tra gli ingredienti della pizza d'autore simbolo della Lucania.
Ad aggiudicarsi il premio "Una pizza per Matera" il Maestro Pizzaiolo Giuseppe Manuele
Scalia con la pizza "Nord Vs Sud".**

Si è conclusa la 28° edizione del Campionato Mondiale della Pizza, l'appuntamento parmigiano dedicato all'arte italiana più amata al mondo che ha visto tra i protagonisti anche Amaro Lucano.

Per l'occasione è stata creata una **Pizza dedicata alla città di Matera Capitale europea della Cultura 2019** di cui Amaro Lucano è Essential partner. Ed è proprio dai profumi e dal segreto della miscelazione delle più di 30 erbe selezionate da Amaro Lucano che il **Maestro Graziano Bertuzzo** e il **Maestro Michele Croccia** sono partiti e hanno preso ispirazione per realizzare una pizza dal carattere armonioso ma deciso esattamente come il sapore dell'amaro di Pisticci. Una pizza d'autore per celebrare non solo la competizione che ha coinvolto diversi maestri pizzaioli su "**Una Pizza per Matera**", ma anche per raccontare il legame tra Amaro Lucano e la sua terra, la Basilicata.

Come per Amaro Lucano, dove una particolare attenzione è data alla fase di maturazione il momento in cui l'infuso viene lasciato riposare per un lungo periodo, anche durante la realizzazione dell'impasto è stato utilizzato proprio l'amaro per la rivitalizzazione dello stesso e del suo lievito madre, un processo complesso ma armonioso che ha coinvolto il Maestro Graziano Bertuzzo e il Maestro Michele Croccia nella realizzazione di una Pizza diversa ma dal sapore inconfondibile, come quello della terra che vuole rappresentare. 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.

Un omaggio a Matera, Capitale Europea della Cultura 2019, ma anche ad Amaro Lucano: il Maestro Bertuzzo ha infatti voluto inserire tra gli ingredienti del suo impasto proprio il famoso amaro di Pisticci. Di seguito la **ricetta** con gli ingredienti della speciale pizza dedicata a Matera e realizzata dal Maestro Graziano Bertuzzo: Farina 00, Farina Integrale, Lievito Madre rinfrescato con dell'Amaro Lucano, Pomodoro, Mozzarella, Tartufo Scorsone, Peperone Crusco, Erbette di Campo (Strigolo, Selene Latofolia, Rucola Selvatica e Tarassaco), Pancetta e Olio di Pancetta.

Durante la serata di premiazione è stato reso noto il vincitore di "**Una Pizza per Matera**", lo speciale premio fuori concorso che ha dato a tutti i pizzaioli in gara a Parma l'opportunità di poter vincere un premio speciale Amaro Lucano utilizzando nella farcitura della propria pizza uno dei tre ingredienti rappresentativi del territorio lucano: peperone crusco, tartufo Scorzone, salsiccia lucanica.



Quest'anno il premio è andato al Maestro Pizzaiolo Giuseppe Manuele Scalia della pizzeria "50 friends pizza" di Città de Messico con la pizza "Nord Vs Sud". Tra gli ingredienti utilizzati anche **il famoso tartufo lucano** che, come ha sottolineato il vincitore «ha dato alla mia pizza il profumo di una terra intensa, aromatica e decisa come lo è il sapore del tartufo». In aggiunta burrata, porcini, crema ai porcini, (cipollotto, scalogno, prezzemolo, tartufo lucano in olio), prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano, Granella di Pistacchio, con colorante oro edibile, mousse di funghi (tartufo e porcino) cenere di farro e aglio nero, tartufo nero.

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 realizzate 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

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 - fax +39 0835 462013
20123 - Milano Via 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