



## Vena "Nel mio libro racconto i 126 anni dell'Amaro Lucano"

di **Anna Puricella**  
● a pagina 11



▲ **Imprenditore** Francesco Vena

*L'intervista a Francesco Vena*

# "Cosa voglio di più dalla vita? La ricetta dell'Amaro Lucano"

L'amministratore delegato dell'azienda di Pisticci racconta in un volume scritto durante la quarantena i 126 anni dello storico marchio di famiglia

di **Anna Puricella**

La ricetta segreta si tramanda di padre in figlio. E Francesco Vena tuttora la ignora. A 34 anni è proprietario e amministratore delegato di Lucano 1894, erede di una storia lunga 126 anni e associata al suo prodotto più noto: l'Amaro Lucano. Azienda italiana da quattro generazioni, è nelle mani della stessa famiglia che tiene alto il nome e l'ingegno del cavalier Pasquale: pasticciere di Pisticci, nel retrobottega trovò la miscela di oltre 30 erbe che da allora vale un tesoro. Il nipote lo celebra in un libro edito da Rubbettino - *Cosa vuoi di più dalla vita? Amaro Lucano: storia di un'Italia dal bicchiere mezzo pieno* - presentato al Posia luxury retreat & spa di San Foca e scritto con Emiliano Maria Cappuccini, direttore Risorse umane per Coca-Cola Hbc Italia.

**Francesco Vena, la storia del suo**

**bisnonno dice tutto: i suoi fratelli andarono in America, lui restò in Basilicata e inventò l'Amaro Lucano. Quanto è stato lungimirante?**

«Evidentemente tantissimo. Noi ancora ci chiediamo come abbia fatto in quelle condizioni, in un Mezzogiorno martoriato allora come lo è ancora. Nasceva in un paesino piccolissimo incastonato fra le colline e i mezzi erano inesistenti. Fu lungimirante perché andò in Campania a fare apprendistato nella nota pasticceria Scaturchio, ma già allora aveva capito che il suo futuro sarebbe stato da alchimista. A Napoli intercettava materie prime diverse, ma la sua grandezza è stata quella di imparare e portare tutto a casa: una genialità che appartiene alle grandi aziende italiane».

**Amaro Lucano è sempre nelle mani della stessa famiglia. Siete un orgoglio italiano, una specie di miracolo che avrà di sicuro resistito alle lusinghe di acquirenti esteri.**

**Come riuscite a resistere?**

«Non è un discorso di resistenza, anche se è vero che soltanto il 4 per cento delle aziende italiane arriva alla quarta generazione: la quinta non è neanche censita. Le aziende familiari non sono però una prerogativa italiana, in Cina sono l'85 per cento. Succede che a livello

di gestione si passi in mani esterne, ma nel nostro caso non lo facciamo perché pensiamo che quando all'interno della famiglia ci sono persone che riescono a portare avanti l'azienda è bene che lo facciano. Ed è tutto molto sfidante e divertente, ogni giorno. È importante però essere un'azienda familiare, ma non a conduzione familiare».

**Quante bottiglie di Amaro Lucano si producono all'anno?**

«La produzione è intorno ai 3 milioni l'anno, poi i dati di vendita sono differenti. Certo, quest'anno è un po' diverso dal solito. Ma toccando ferro abbiamo avuto un rimbalzo che fa ben sperare».

**Il lockdown è stato per lei l'occasione di mettere un po' in ordine i pensieri e scrivere il libro. Perché questa scelta?**

«La storia di Pasquale Vena è la parafrasi dei grandi italiani, che non sono soltanto i grandi artisti o i grandi registi. Siamo pieni di genialità, come italiani, e appartiene a tutti i nonni. Se ce l'ha fatta mio nonno ce la possiamo fare pure noi, mi dico. Ce l'ha fatta lui quando in Basilicata le strade non erano strade, quindi ce la possiamo fare anche noi: abbiamo gli strumenti per resistere anche da casa, come ci ha

insegnato la quarantena».

**L'invenzione di suo nonno nacque in un biscottificio. Ora voi produceste più tipi di liquori: avete mai pensato di tornare ai biscotti? Sui vecchi manifesti si leggono nomi particolari come Umberto ed Eritreo.**

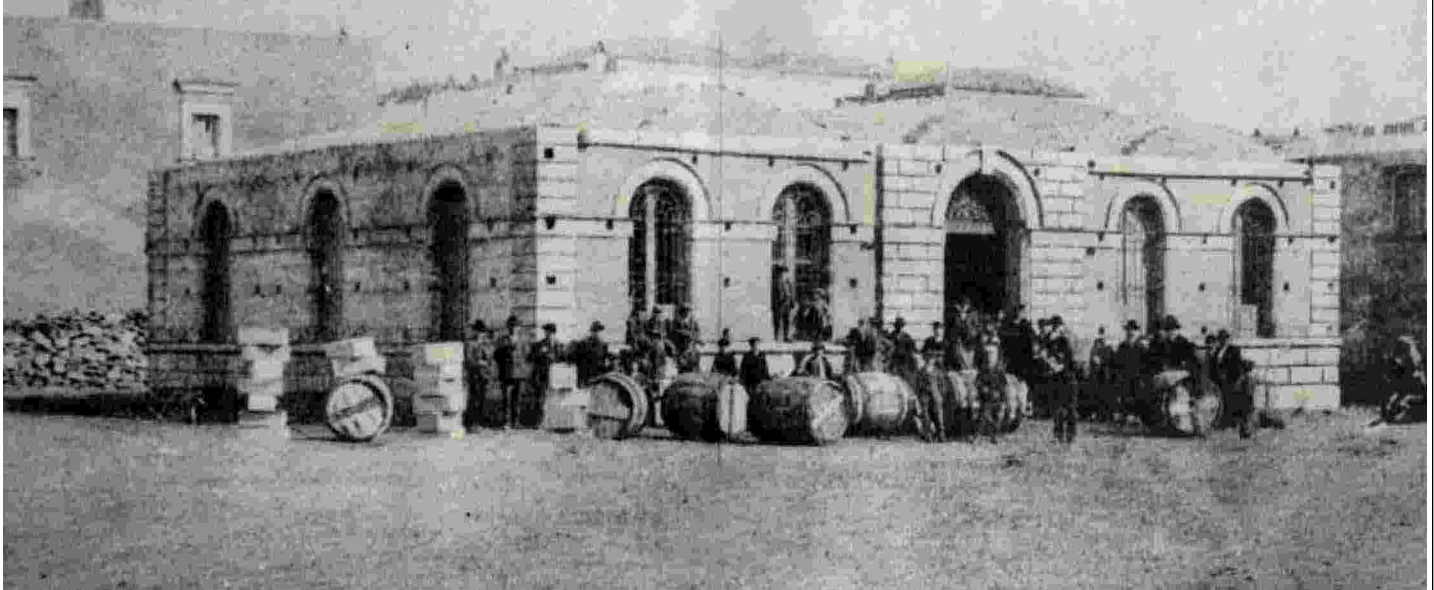
«Avevamo questo rapporto forte e anche formalizzato con i Savoia. Sostanzialmente loro andavano pazzi per i nostri biscotti e per l'amaro, tanto che Pasquale Vena con la sua azienda fu nominato provveditore ufficiale. Lucano 1894 nasce come biscottificio, quindi, e magari in futuro potremmo anche tornarci».

**La ricetta dell'Amaro Lucano è segreta, ma ora dovrebbe essere nelle sue mani.**

«Non la conosco, bisogna meritarsela. Appartiene a mio padre, che aggiunge un ingrediente segreto di tanto in tanto in laboratorio. In realtà è un amaro dal procedimento talmente complesso che non è soltanto un segreto a fare la differenza. C'è però un momento in cui mio padre fa qualcosa con le erbe e forse aggiunge qualcosa. Ma assisteremo a quel momento solo quando ci saranno le condizioni giuste: per ora, e per fortuna, c'è ancora lui».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**L'amarcord**  
Il vecchio  
stabilimento  
dell'Amaro  
Lucano  
a Pisticci



**Imprenditore**



Francesco Vena, 34 anni, è al vertice dell'azienda di famiglia che da 126 anni produce a Pisticci, in provincia di Matera, l'Amaro Lucano



“  
*Soltanto mio padre conosce il segreto di quegli ingredienti. Ogni tanto ne aggiunge qualcuno: è un lavoro molto complesso*  
”

