

Lacinio Liquori è nata come start-up innovativa nel dicembre 2019 dalla passione di Michele e Davide. Siamo due giovani imprenditori di Crotona e amici sin da bambini, quando giocavamo nello stesso quartiere. Figli di un infermiere e di un operaio, crescendo abbiamo preso strade diverse – lavoro, università, ecc. – ma ogni volta che tornavamo in Calabria e ci incontravamo, riemergeva in noi la voglia di fare qualcosa insieme, qualcosa che potesse raccontare della nostra terra e delle nostre origini magnogreche. Parlare di quei personaggi che hanno reso grande questa parte del Paese, dove è nato il termine Italia: **una terra che Pitagora scelse, Faullo difese e che Milone rese gloriosa.** Quella Calabria antica, affacciata sulle coste del Mar Ionio, celebre per la fertilità della sua vegetazione, la bellezza delle sue donne e la salubrità dell'intero territorio. **Non ci siamo mai rassegnati.** Affascinati e fieri della storia antica del nostro territorio, abbiamo cercato di recuperare la memoria storica, i sapori, il glorioso passato e la cultura attraverso la genuinità di un prodotto ispirato a **Milone di Kroton, il più grande atleta e guerriero della Magna Grecia,** riconosciuto ancora oggi come il padre del culturismo moderno e dell'allenamento continuo. Vinse per ben 28 volte, dal 540 al 512 a.C., le Olimpiadi in tutte le specialità dell'epoca e in tutte e quattro le città dove si svolgevano. La sua forza indomita, le sue imprese e le proporzioni sovrumane ci sono giunte attraverso racconti e leggende che ne elogiano lo **spirito vincente.** Una leggenda narra che: **Milone, al ritorno dalle sue imprese, terminava i banchetti con un nettare preparato dalle ancelle del tempio e ispirato dalla dea Hera, per ringraziarlo della sua devozione come custode del tempio e del suo bosco sacro. Ad ogni sorso, il suo spirito indomito ne traeva giovamento, vigore e ristoro.** Probabilmente una bevanda a base vinosa aromatizzata con delle essenze utili anche alla conservazione. **La ricerca dell'antica ricetta è partita proprio da quel bosco sacro.** Per oltre due anni, con la passione per la storia e la natura che abbiamo ereditato dai nostri nonni, abbiamo studiato le erbe, le radici, le bacche e i frutti che venivano utilizzati all'epoca e che si trovavano in quel bosco, affinando ciò che già in famiglia si faceva per tradizione. **Abbiamo scoperto** che in Calabria si raccoglieva il mirto e si facevano infusi da agrumi con frutto dolce e buccia amara; si sfruttavano le proprietà della liquirizia tipica della Calabria, del miele, del ginepro, della china, dell'assenzio, della genziana, erba medicinale e digestiva usata anche per disinfettare le ferite in battaglia, del rabarbaro, potente antinfiammatorio, e dell'Angelica, usata in antichità come digestivo ma anche come rinvigorente ricostituente e per la cura degli stati depressivi. Abbiamo capito che quel bosco sacro era davvero un luogo unico, ricco di agrumi, piante officinali, radici e segreti che ci hanno permesso di creare **la ricetta perfetta, di cui Milone è il custode.** Quella ricerca ed il costante impegno ci hanno portato a vincere il campionato mondiale degli spirits di **Londra** nel 2022, ottenendo i premi come **Miglior Amaro al Mondo e Miglior Amaro Italiano,** nel 2023 **medaglia d'Oro** al concorso mondiale di **Bruxelles** e nel 2024 **Ampolla d'Oro a Milano.** Oggi la nostra produzione e il nostro impegno sono stati premiati ben 18 volte a livello italiano e internazionale, e questo ci dà coraggio. Crediamo che questo sia dovuto alla qualità delle botaniche calabresi e al fatto che, nelle nostre ricette, cerchiamo di far rivivere, dopo tre millenni, la genuinità, la forza e l'atmosfera del tempo di Milone la cui impresa, le proporzioni sovrumane e il suo **spirito vincente** ne hanno reso ricordo immortale.



SCOPRI LA NOSTRA
MIXOLOGY



LACINIO
LIQUORI

Sede legale e produttiva

Lacinio SRL
Via G. Mercalli, 16 Z.I.
88900 Crotona (KR) - Italia
PEC: lacinio@pec.it
P.iva 03714460791

Centralino
+39 0962 937186

Uff. Commerciale
commerciale@lacinio.com

Uff. Amministrazione
amministrazione@lacinio.com

e-mail:
info@lacinio.com
info@amaromilone.it



Company profile

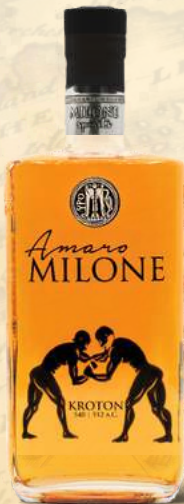


MILONE®
Spirito vincente

MILONE
spirits



www.milonespirits.com



Amaro MILONE® Spirite vincente

Ottimo digestivo, rinvigorente, dal gusto forte e deciso. La nostra ricerca degli aromi e le erbe per l'infuso perfetto che riportasse alla luce il sapore della tradizione di un tempo perduto è fatto da 21 elementi tra erbe, radici, bacche ed agrumi. **35% vol.**

BOTANICHE PRINCIPALI

Genziana, rabarbaro, angelica, bacche di ginepro, anice stellato e agrumi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a temperatura da frigo (0-4°) così da apprezzarne sentori e gusto o, in alternativa, da freezer.

AWARDS

- 2023 - **Medaglia d'ORO** al Concorso Mondiale Spirits di Bruxelles
- 2022 - **1° posto MIGLIOR Amaro al Mondo** WDA categoria bitters - Londra
- 2022 - **1° posto MIGLIOR Amaro Italiano** WDA categoria bitters - Londra
- 2022 - **3° posto mondiale cat. DESIGN della bottiglia** WDA - Londra



MILONE NERO® AMARISSIMO DI CALABRIA

Un amaro per gli amanti del gusto intenso. La china insieme alle altre erbe rendono Milone Nero un liquore per i palati più esigenti alla ricerca di un retrogusto amarissimo, unico, gradevole al palato e persistente. **40% vol.**

BOTANICHE PRINCIPALI

China, assenzio, genziana, rabarbaro, liquirizia e arancia amara.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a temperatura da frigo (0-4°) così da apprezzarne sentori e gusto o, in alternativa, con un cubetto di ghiaccio. Sconsigliato da freezer.

AWARDS

- 2024 - **Ampolla d'ORO** Miglior Amaro Guida Spirito Autoctono - Milano
- 2023 - **Medaglia d'ARGENTO** al Concorso Mondiale Spirits di Bruxelles
- 2022 - **1° posto Best Best Label Design** World Liqueur Awards - Londra
- 2022 - **1° posto Design Gold** World Liqueur Awards - Londra
- 2022 - **3° posto mondiale cat. DESIGN della bottiglia** WDA - Londra



LIMONE® LIMONCELLO LUNATICO

Il limoncello lunatico LIMONE: anagramma di "Milone" e lunatico perché secondo una vecchia tradizione e ricetta antica i limoni venivano raccolti di notte, preferibilmente nelle fasi di luna nuova così da mantenerne intatta la buccia, le sue proprietà e senza alterazioni dei raggi solari e alle temperature diurne. Ci ispiriamo altresì al Limone Lunario: una varietà di limone che si rigenera e rifiorisce di notte, sotto al cambio della luna nuova. Senza glutine. **30% vol.**

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a temperatura da frigo (0-4°) così da apprezzarne sentori e gusto o, in alternativa, da freezer.



MIYA® LIQUIRIZIA RADICALE

La liquirizia radicale è dedicata a "MYIA", moglie di Milone e figlia di Pitagora, una delle prime donne "RADICALI" perchè filosofa e moderatrice che fecero tesoro dei valori di armonia del pitagorismo, del culto mens sana in corpore sano. La liquirizia in Calabria è una tradizione, un prodotto della terra e della cultura che nel corso dei secoli ha acquisito un'importanza sempre maggiore, su tutto il litorale ionico. Senza glutine. **25% vol.**

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a temperatura da frigo (0-4°) così da apprezzarne sentori e gusto o, in alternativa, da freezer.

AWARDS

- 2022 - **2° posto Categoria Digestivi** - World Liqueur Awards - Londra



MILONE® GRAPPA BIANCA

La nostra grappa è morbida, sincera, così come la vedi, trasparente, incolore, senza trasformazioni, con un profumo delicato e un gusto secco, gentile e pulito. Fatta per noi secondo il nostro gusto e indicazioni e con metodo discontinuo tradizionale, ma da chi la grappa la sa fare veramente. Un distillatore per dare questa qualità superiore deve lavorare e bruciare per anni, con amore ed esperienza. **40% vol.**



MILONE® GRAPPA BARRICATA

La nostra grappa barricata è morbida, fatta per noi secondo nostro gusto e indicazioni, con metodo discontinuo tradizionale, con fresche vinacce di vitigni selezionati e invecchiata per un minimo di 12 mesi in botti di legno di rovere, dove acquisisce un colore ambrato ed il profumo ed una qualità superiore. **40% vol.**

MILONE® ZERO® AMARO SENZA ALCOL



AMARO DIGESTIVO SENZA ALCOL

è l'amaro senza alcol che rivoluziona il dopo pasto e la mixology, offrendo a tutti la possibilità di godersi un'esperienza digestiva autentica senza rinunciare al gusto. Con la sua miscela bilanciata di Genziana, agrumi e aromi naturali, è pensato per chi cerca una scelta leggera e piacevole, mantenendo l'essenza tradizionale di un amaro classico, ma senza alcol. Perfetto per ogni occasione! **ZERO** alcol, **ZERO** compromessi. **0% vol.**