

## Ha lasciato Londra per tornare in Sicilia: Nicola Loiacono racconta il territorio attraverso un bicchiere

17 Agosto 2026

di **Francesca Landolina**



PALERMO – Prima sono arrivati i grandi hotel internazionali, i cocktail bar di Londra, l'esperienza accanto a una leggenda della mixology come **Salvatore Calabrese**. Poi, quasi in silenzio, è nata una nuova sfida: creare non soltanto cocktail, ma ingredienti capaci di raccontare un territorio.

È da questa idea che prende forma Anima, il nuovo progetto imprenditoriale di **Nicola Loiacono**, head of mixology di Villa Igia Palermo, una linea di liquori artigianali pensata per il mondo della miscelazione contemporanea.

Lanciato soltanto pochi mesi fa insieme al socio **Alfonso Labianco** e sviluppato in collaborazione con Kemonia Fruit, Anima nasce con un obiettivo preciso: offrire ai bartender strumenti creativi che permettano di raccontare storie attraverso il bicchiere.

“Parliamo di anime perché dietro ogni prodotto c’è l’anima della terra da cui nasce, l’anima delle materie prime che utilizziamo, ma soprattutto l’anima di chi le trasforma e le valorizza”, racconta Loiacono.

Un concetto che affonda le radici nel percorso personale del bartender palermitano.

Nato a Palermo, si trasferisce da ragazzo nel Nord Italia con la famiglia. Dopo gli studi inizia il tradizionale percorso nell’hotellerie, alternando stagioni estive e invernali tra Riviera Adriatica e località di montagna. La curiosità lo porta presto all’estero: Australia, Miami e infine Londra, dove lavora nei cocktail bar della catena Mr. Fogg’s, punto di riferimento internazionale della mixology.

Il Covid cambia improvvisamente il corso degli eventi. Tornato a Palermo per quella che doveva essere una breve pausa, scopre che la riapertura del locale londinese sarebbe slittata di mesi. Decide così di fermarsi in Sicilia. Durante quell’estate incontra quella che oggi è la sua compagna e, poco dopo, riceve la telefonata destinata a cambiare definitivamente la sua carriera: un colloquio per entrare a Villa Igiea, appena rinata sotto la gestione di Rocco Forte Hotels e con la consulenza di Salvatore Calabrese.

Oggi, dopo sei anni, Loiacono guida tutta l’offerta beverage della struttura, dai bar ai ristoranti fino agli eventi esclusivi. Ma il desiderio di sperimentare non si è mai fermato.

“Lavorando ogni giorno dietro un banco bar mi sono reso conto che cercavo continuamente prodotti che avessero una personalità unica, qualcosa che mi permettesse di offrire agli ospiti esperienze diverse dal solito. Oggi, grazie alle tecniche moderne della mixology, è possibile creare praticamente qualsiasi preparazione artigianale. Tuttavia non sempre si hanno il tempo, le risorse o il personale necessario per realizzare lavorazioni complesse all’interno di un bar. Per questo sentivo la necessità di avere a disposizione ingredienti pronti all’uso ma capaci di offrire la stessa qualità, la stessa ricerca e la stessa identità di una preparazione fatta internamente. Anima nasce esattamente da questa esigenza”.

Il progetto è stato concepito “da bartender per bartender”. Non liquori pensati semplicemente per essere bevuti lisci, ma strumenti di lavoro destinati alla miscelazione, capaci di trasformare un cocktail in un racconto. La prima collezione comprende tre referenze profondamente diverse.

La prima è Crusco, ispirata al celebre peperone crusco lucano. Un liquore che utilizza esclusivamente nettare d’agave come dolcificante, con l’obiettivo di restituire le note verdi, erbacee e vegetali del peperone senza renderlo invadente.

“Quando si parla di peperone il rischio è sempre quello di creare un prodotto divisivo. Io volevo invece un liquore elegante, delicato e molto versatile, capace di trovare spazio in cocktail come Margarita e Paloma o in reinterpretazioni contemporanee dei grandi classici”.

Il secondo prodotto è Cascara, probabilmente quello a cui Loiacono è più legato. Nasce dal recupero delle bucce del cacao provenienti dalla lavorazione del cioccolato di Modica, trasformando quello che normalmente viene considerato uno scarto produttivo in una nuova materia prima.



“Il concetto è simile a quello della grappa: così come la grappa valorizza le vinacce, noi abbiamo voluto dare una seconda vita alle bucce del cacao”.

Il risultato è un liquore al 30% di gradazione alcolica, lontano dall'idea tradizionale del liquore al cioccolato. Emergono infatti note tostate, speziate, floreali e persino una lieve acidità naturale. Una complessità che gli è già valsa un importante riconoscimento: l'ingresso nella classifica delle migliori innovazioni del 2026 nel proprio settore.

Chiude la gamma Carob, dedicato alla carruba mediterranea. Anche in questo caso la filosofia rimane coerente: niente zuccheri raffinati, ma melassa ottenuta dalla stessa carruba, presente sia nell'infusione sia nella dolcificazione.

“È forse il prodotto più emozionale della linea. Molte persone, assaggiandolo, iniziano immediatamente a raccontare un ricordo: le passeggiate in campagna, il profumo dei carrubi, le caramelle ricevute dai nonni. Noi lavoriamo molto sulla memoria gustativa. Non vogliamo semplicemente offrire un sapore, ma evocare emozioni”.

Dietro Animaè c'è anche una precisa scelta estetica. “La mia formazione professionale è fortemente legata all'hotellerie di lusso. Negli anni ho imparato ad apprezzare l'eleganza delle cose semplici. Per questo non volevo creare un marchio appariscente. Animaè parla di identità, radici e autenticità. L'immagine doveva riflettere esattamente questi valori”.

Il progetto è ancora agli inizi. La prima produzione è stata volutamente limitata a circa cento bottiglie per ciascuna referenza. “Sono andate esaurite rapidamente e adesso stiamo già aspettando la seconda produzione. Preferiamo crescere con gradualità, mantenendo il controllo sulla qualità e sullo sviluppo del progetto”. La distribuzione, almeno in questa prima fase, passa soprattutto attraverso la rete di relazioni costruita negli anni dietro il bancone.

“Grazie al lavoro svolto in questi anni ho avuto la fortuna di costruire una rete di contatti molto ampia, sia in Italia sia all'estero. Molti colleghi bartender hanno mostrato curiosità verso il progetto e questo ci sta aiutando a far conoscere il brand. Stiamo partendo dal basso, in maniera molto artigianale, ma con una visione chiara”.

Infine, Loiacono tiene a sottolineare che Animaè è soprattutto una storia condivisa.

“Dietro questo progetto non ci sono soltanto io. Ci siamo io e il mio socio, collega e grande amico Alfonso Labianco. Animaè nasce dalla condivisione di idee, esperienze e visioni diverse ma complementari. Forse è proprio questo l'aspetto più bello: vedere un'idea nata da una conversazione tra amici trasformarsi lentamente in una realtà concreta. Siamo soltanto all'inizio del viaggio, ma siamo entusiasti di quello che stiamo costruendo”.

Per chi conosce il lavoro di Nicola Loiacono a Villa Ignea, Animaè rappresenta la naturale

evoluzione di una filosofia che accompagna da sempre il suo modo di intendere la mixology: un cocktail non deve limitarsi a essere tecnicamente impeccabile, ma deve raccontare un luogo, una cultura e una memoria. Perché, quando dietro ogni ingrediente c'è una storia autentica, anche un semplice sorso può trasformarsi in un viaggio.