

Liquori

che profumano di erbe antiche

di Fulvio Piccinino

**LA PRODUZIONE
LIQUORISTICA
PIEMONTESE HA UNA
STORIA CENTENARIA.
OGGI ALCUNE AZIENDE A
CONDUZIONE FAMILIARE
RINNOVANO LA
TRADIZIONE CON
PRODOTTI UNICI NEL
LORO GENERE**

Il Piemonte gode di una grandissima fama per i suoi vini e può vantare un riconosciuto prestigio dato da una ristretta cerchia qualificata di produttori di grappa, come diretta conseguenza della sua vocazione primaria. Ma pochi sanno che, grazie alla sua posizione strategica a ridosso delle Alpi, ha anche una grossa tradizione nella produzione di amari e liquori monoerbe.

Questo sapere è in mano a un gruppo di artigiani che tramandano con amore e passione la conoscenza centenaria della farmacopea casalinga medioevale, presente dalle Alpi agli Appennini, rispettando le regole rigide dell'infusione a freddo, unita al rifiuto totale per l'utilizzo di aromi di sintesi.

La produzione liquoristica ha una storia centenaria certificata. Le prime notizie risalgono ai primi del 1300, quando Arnaldo da Villanova detto il Catalano, un alchimista famoso dell'epoca, mise a punto un elisir in grado di curare papa Bonifacio VII, colpito da una colica renale. Questa notizia fece molto scalpore e diede risalto ai nuovi rimedi che facevano la comparsa, per la prima volta, nel mondo medioevale.

Dobbiamo però arrivare al 1737, quando il padre putativo e nume tutelare di tutti i liquoristi, il frate certosino Jérôme Maubec mise a punto, dopo decenni di prove, una formula donatagli dal Maresciallo d'Estress, denominata Elisir di lunga vita, creando di fatto la Chartreuse Vert, un'infusione di oltre centotrenta erbe a 55 gradi alcolici, summa di tutto il sapere erboristico dell'epoca.

Il monastero della Grande Chartreuse, situato a pochi chilometri da Grenoble, nei pressi di Voiron, dove si trova l'attuale liquorificio dei frati certosini, fu certamente il fulcro di tutta l'attività liquoristica-farmacologica del Medioevo ed è stato dal suo opificio che il sapere sull'infusione ha



▲ Tini in acciaio per le infusioni



▲ Lo studio di Teodoro Negro



▲ Il monastero della Grande Chartreuse vicino a Grenoble, centro dell'attività liquoristico-farmaceutica del Medioevo

attraversato le Alpi, per arrivare fino a noi, grazie all'opera divulgativa dei confratelli.

Come allora, anche i moderni adepti dell'arte liquoristica si trovano sulle pendici delle Alpi, con le uniche eccezioni del Laboratorio Origine a Cengio, sul confine fra Liguria e Piemonte, in Valle Bormida e dell'Opificio, lungo il corso di questo fiume.

Il Laboratorio Origine è una realtà di recente formazione, ma la sua storia affonda le radici a fine Ottocento, quando i bisnonni degli attuali proprietari, Alessandro Pancini e Luca Graffo, avevano una trattoria, dove si era soliti chiudere il pasto con i liquorini preparati dall'oste.

Con la creazione dell'azienda i due giovani hanno deciso di proseguire l'attività di famiglia legata alla produzione di liquori, che grazie al passaparola aveva guadagnato clienti ed estimatori nella zona.

Tutti i prodotti appartengono alla tradizione locale e vedono un eccezionale Nocino, prodotto tipico dell'Appennino, dall'evocativo e inquietante nome *Uomo Nero*, di infantile memoria: un infuso di malli di noce, cui viene aggiunto dell'assenzio, per un finale gradevolmente amaro. Non da meno è un liquore al caffè, di italica tradizione, realizzato con la collaborazione di una torrefazione locale.

Altri liquori monoerbe interessanti sono a base di semi di finocchio, di fiori di camomilla, fino ai classici digestivi con liquirizia e menta e a un innovativo liquore al ginepro, di fatto un gin italiano, prodotto secondo la scuola olandese, leggermente dolcificato.

Risalendo idealmente il magnifico corso del fiume Negro, circondati da incontaminati boschi, ripide colline e falesie sabbiose che creano panorami mozzafiato, incontriamo a Cessole, in provincia di Asti, l'Antico Opificio Negro, fondato da **Teodoro Negro**. Nato settimino, come tutti i prematuri, secondo la tradizione contadina, era dotato di poteri soprannaturali: la raddomanzia, che gli fece scoprire decine di pozzi d'acqua e l'empatia unita a un'innata passione per le erbe, che gli fruttò la fama di guaritore. A un certo punto aveva quasi una media di trenta appuntamenti al giorno, con persone ammalate che venivano curate con tisane preparate da lui stesso.

Dimostrando lungimiranza e talento, Teodoro frequentò per un certo periodo un monastero dei Frati Scolopi, per apprendere l'arte dell'infusione e al suo ritorno mise a punto un amaro con trentasette erbe che curavano



▲ Il Liquorificio Bernard



▲ L'esterno dell'erboristeria Artemy



▲ La Spiritosa:
Genepy, Ramasin, Serpol



▲ Anche i mirilli diventano protagonisti nei liquori

le patologie più frequenti.

Il suo amaro ebbe un immediato successo e fu battezzato dai suoi clienti "Toccasana", per le sue qualità molteplici che andavano dalla cattiva digestione, al mal di testa a cui si aggiungevano doti calmanti ed antipiretiche.

L'attuale proprietario è Valter Porro, figlio della commessa dell'erboristeria che per mezzo secolo ha affiancato Teodoro Negro ed è lui che tramanda la ricetta originale, per la produzione del liquore che conta moltissimi affezionati sul territorio del Basso Piemonte.

La gamma si è ampliata recentemente con la *Riserva del Fondatore*, un infuso di erbe invecchiato tre anni, il cui passaggio in legno conferisce profumi eleganti e sorprendenti per la tipologia amaro, più simili a un vino passito, mentre in bocca lascia una deliziosa e ben calibrata persistenza amarognola.

Completano la gamma i classici liquori monoerbe tipici come la genziana, mentre spicca per originalità un liquore al basilico Dop di Andora, dalle spiccate note balsamiche mediterranee che risulta essere un ottimo digestivo.

Spostiamoci sulle Alpi, in piena Occitania e arriviamo a Vinadio, dominata dallo splendido forte savoiardo, voluto da Carlo Alberto, dove ha sede l'**Artemy**, il cui laboratorio nasce negli anni Settanta, ma le cui ricette risalgono al bisnonno, erborista e farmacista che possedeva un negozio di coloniali, uno "spesiari", vicino alle famose terme.

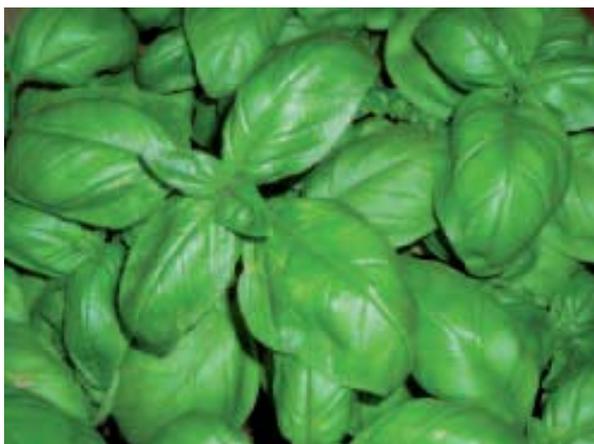
La ricetta più famosa è l'*Artemy*, un amaro che dà anche il nome all'azienda, un'infusione di dodici erbe fra cui spicca l'*Artemisia Mutellina*, nata per le difficoltà digestive, e sempre a scopo curativo calmante l'*Iva Alpina*, ottenuta con Camomilla di montagna e erba Peverina, il cui termine dialettale indica l'Achillea e l'antica abitudine di scambiarla con il prezioso pepe.

La gamma si completa con il *Chais*, nome dialettale del patuà occitano per indicare il ginepro che in quest'area cresce rigoglioso e profumato, per donare al prodotto il tipico profumo balsamico pungente e il *Carvidor*, prodotto di scuola tedesca fatto con il Carum Carvi al secolo il Cumino. Chiudono i classici *Genepy* e *Genzianella*, dalla forte e tipica chiusura amara, in linea con la tradizione di queste montagne.

Sempre in piena zona occitana, regione da sempre a stretto contatto con la cultura francese, incontriamo la più recente realtà produttiva. In questo caso qui non ci sono storie antiche da narrare, ma la semplice passione unita a un pizzico di follia, per entrare in un mercato che si dice saturo e in fase calante.

A Montegrosso Grana si incontra **La Spiritosa** di Dania Dutto, dimostrazione di come entusiasmo e idee innovative possano far bruciare le tappe e cancellare le valenze storiche tipiche di questo settore.

La titolare gestisce un'azienda familiare di vivaistica, ha un passato come navigatrice professionista di rally e al contempo coltiva una passione innata per la preparazione di liquorini artigianali che regala agli amici.



▲ Con il basilico Dop di Andora si prepara un originale liquore



▲ Dal tanaceto si ottiene un liquore antico, tipico della farmacopea casalinga e medioevale



▲ Il ginepro conferisce al liquore un tipico profumo balsamico pungente



▲ Il Genepy, ingrediente per uno dei più classici dei liquori



▲ Dalla genziana si ottiene uno dei liquori monoerbe

L'apprezzamento per i suoi liquori spinge Didi (nome con cui è conosciuta fra gli amici) nel 1999 ad aprire un piccolo laboratorio per la produzione di liquori e per far ciò si affida a uno dei migliori professionisti del settore, l'enologo Cordero, mentre lo sviluppo delle originali etichette è affidato al pittore cuneese Berlia, che per lei realizza una serie di dipinti con bambole stilizzate.

I prodotti sono invece improntati a una proposta classica di erbe tipiche di queste montagne, come il Genepy, il Timo Serpillo e il Tanaceto, meglio conosciuto come *Arquebuse*, liquore antico, tipico della farmacopea casalinga e medioevale, depositario di una storia affascinante che suscita ricordi e profumi familiari.

Il Tanaceto è un'erba il cui nome deriva dal latino medioevale *Tanazia*, che a sua volta trae origine dal greco *Athanasia*, immortale, perché si credeva, che il prodotto della sua infusione potesse donare la vita eterna.

Il nome attuale *Arquebuse* invece si deve ai francesi, i quali solevano curare con l'infuso, i feriti da pallettoni di archibugio. Infatti pare che il prodotto avesse doti cicatrizzanti importanti, unite a una gradazione alcolica corroborante in grado di dare sollievo al ferito.

Tornando alla gamma della Spiritosa sono proposti nei liquori di frutta il proseguimento dei classici con mirtillo e prugna, vere specialità di queste montagne, preparati con infusioni delicate e rispettose dei profumi. Risalendo verso Nord a Pomaretto, in Val Germanasca, ha sede il liquorificio **Bernard**, fondato nel 1902, dall'omonima famiglia, in un'area a prevalenza di Valdesi, da sempre detentori del sapere dell'infusione e della distillazione.

Il liquorificio inizialmente si focalizza sulla produzione di bevande gassate che ancora oggi sono rappresentate dall'ottima gassosa, per poi convertirsi alla produzione di amari e monoerbe con l'acquisizione della ditta Coucord, produttrice del dimenticato *Amaro Cozio*.

L'amaro, leggermente addolcito rispetto ai canoni precedenti che vedevano prodotti secchi e poco gradevoli, viene proposto con il nome di *Barathier*, in onore di un generale francese di stanza in quel tempo in zona, mentre la proposta di monoerbe viene ampliata con il classico *Genepy*, *Timo Serpillo* e *Genzianella*.

Il primo monoerbe vede anche una declinazione di eccellenza, la versione bianca, dove il Genepy non viene posto in infusione ma viene lasciato in ceste sollevate per un anno all'interno di una vasca, in modo che l'aromatizzazione dell'alcol avvenga lentamente e solo tramite i vapori che condensandosi ricadono.

Altra chicca eccezionale è l'*Apricot Brandy*, ottenuto dalla lenta infusione di noccioli di albicocche biologiche coltivate nella pianura adiacente. Il prodotto, privo di aromi di sintesi, ha un'aromaticità leggera rispetto ai prodotti industriali comunemente proposti, ma in bocca ha un'eleganza superiore che sfuma in una persistenza suadente che lo fanno compagno ideale del fine pasto.