

STORIE DI ECCELLENZA

Il miglior liquore al mondo? È fatto in Calabria

—di **Donata Marrazzo** | 17 maggio 2018

Il veliero che avrebbe dovuto condurre Jefferson da Panama al porto di Genova cominciò a imbarcare acqua in mezzo al Mediterraneo. In pochi minuti venne risucchiato sul fondo con il suo carico di bottiglie piene di distillato di canna da zucchero. Il capitano, insieme a Roger e Gil, due uomini dell'equipaggio, sospinti dalle correnti, riuscirono a raggiungere la riva. Era il 1871 e i tre naufraghi americani furono rovesciati dalle onde sulla costa tirrenica cosentina, tra Fiumefreddo e Fuscaldo. Scampati al pericolo, si addentrarono nelle aree interne, attraversando forse Serra di Cecio e la vetta del Cozzo Cervello, poi giù fino alla Valle del Crati, verso le case.

Giocondo e il Vecchio magazzino doganale

Tra Montalto Uffugo e Torano, in zona Ziribba, Raffaele Trombino, detto “u Giocondo”, gestiva il Vecchio magazzino doganale. Tre piccole costruzioni, una adibita ad abitazione, una a spaccio, l'altra alla vendita. Jefferson, Roger e Gil vi trovarono ospitalità: si “accasavano” nel magazzino, lavorando per Giocondo che commerciava in spezie e al buio, in una stanza segreta, preparava liquori al cedro e al bergamotto. Jefferson quel posto lo chiamava la Profumeria. Si mettevano in marcia insieme a Giocondo prima dell'alba, con il carretto a traino e le ceste vuote. Quattro o cinque ore di viaggio per raggiungere gli agrumeti, verso sud le piantagioni di “Bergamotto Fantastico”, a nord quelle dei “Cedri Diamante”.

Jefferson, il migliore al mondo

Poco si sa di quello che è successo dopo. Di uomini partiti per altri continenti e mai tornati. Di donne rimaste ad aspettare allevando figli poi emigrati in Germania. Di nipoti che un pezzo alla volta hanno riallacciato legami e ricostruito una storia bellissima. Anche dolorosa. Ma quello che ormai sanno tutti è che Jefferson è il liquore migliore del pianeta. E anche migliore liquore alle erbe, nelle categorie dei World's Drink Awards: a Londra, qualche settimana fa, ha conquistato per due volte il podio più alto del contest internazionale che seleziona e premia i migliori liquori e distillati del mondo: «Forte al naso, amarezza all'inizio che passa. Morbido e liscio e molto ben equilibrato con un finale a base di erbe».

Jefferson - Amaro importante - è un mix di erbe botaniche fresche, raccolte in fiore e lavorate come una volta: il rosmarino di Montalto Uffugo, l'origano di Palombara (“ara scisa i Paola”), i limoni di Rocca Imperiale, le arance amare e dolci e i pompelmi di Bisignano, il bergamotto di Roccella Ionica, la genziana della Sila. Essenze di Calabria.

Vecchio magazzino doganale

Ma chi è oggi l'alchimista del Vecchio magazzino doganale? Chi ha recuperato saperi e segreti di “u Giocondo”? Barba folta e nera, baffi arricciati, bombetta anni '20 e tanta voglia di raccontarsi, tra aneddoti

commoventi e divertenti: Ivano Trombino è l'autore della ricetta perfetta di Jefferson. E non solo. Ha passato sette anni a ricostruire la storia della sua famiglia (mentre lavorava come rappresentante di liquori per la Compagnia dei Caraibi) sperimentando miscele, tra una fioritura e l'altra delle sue botaniche. Ora le coltiverà in un grande giardino a Montalto Uffugo, in provincia di Cosenza, dove ricostruirà per intero il Vecchio magazzino doganale: un'area pensiero, una sala delle spezie, una per gli infusi. A suo padre Francesco ha affidato la cura degli agrumi. «Diciamo pure che sarà uno speakeasy contemporaneo dove promuovere la cultura del bere e ricevere visite da tutto il mondo», annuncia Trombino. Che con i suoi prodotti (imbottigliati vicino Cuneo, nell'antica distilleria Quaglia) vanta un target internazionale di nicchia, intenditori tra i 30 e i 70 anni.

Roger e Gil

E accanto a Jefferson («Amaro naturale ed autentico come la Calabria», di cui esiste anche la tintura madre Extra Strong, nella bottiglia farmaceutica con contagocce), ci sono Roger, Bitter Extra Strong (“Tenere Sotto Banco”, “Torbido dalla nascita” è indicato in etichetta) e Gil, Gin distillato con metodo di produzione rurale, utilizzando il ginepro e limoni Igg di Rocca Imperiale. Insieme rievocano il passato leggendario dei tre naufraghi americani. Segreta la ricetta di Frack, “Amaro serale, no alla moda. Indisciplinato dalla nascita”: è il risultato di tre blend preparati da infusi separati, lavorati con erbe fresche (2 parti di amaricante e 1 vinoso). Evocative l'Acqua di Bergamotto Fantastico e quella di Diamante Cedro, preparate secondo la regola di Giocondo. “Family Heritage”.

Madam Milù debutta a Cosenza

C'è grande attesa per il prossimo debutto in società di Madam Milù, “liquore da bere al bisogno”, per cui sono stati usati tre metodi di produzione, distillazione, infusione e raccolta di oli essenziali. Sentori dolci e balsamici sprigionati da menta, pigna e camomilla della Sila. In aggiunta l'erba spaccapietre (considerata un portafortuna) dal forte aroma amaricante. Il 21 la nuova bottiglia sarà presentata a Villa Rendano a Cosenza.

Mixology alchemica a HomeforCreativity

Tra le passioni di Ivano, la Mixology alchemica. Accompagnato dal bartender Domenico Dragone organizza serate di sofisticata miscelazione. Per i nomadi digitali radunati in un workation camp di una settimana nel coliving di HomeforCreativity a Montalto Uffugo (nuovo centro di aggregazione per chi lavora online girando il mondo) ha preparato drink made in Calabria di forte carattere. Fra i più apprezzati, l'Americano Fantastico (con Bergamotto) e il Tónico Rurale. No filter.

© Riproduzione riservata