



Mediterraneo

Periodico di cultura - turismo - arte - eventi - società

e dintorni

SOCIETÀ

L'Intrepida, cicloturistica d'epoca tra storia e campagne toscane

IMPRESA

Vecchio Magazzino Doganale
Liquori rurali da primato

ARTE

Le chine di Leonardo Bellaspiga
sulla rotta della Serenissima

IL VIAGGIO

Gerusalemme

PERSONAGGI

Christian Barnard

BOLZANO

Il mercatino di Natale

«Sono *Ivano Trombino* e vengo dalla Calabria!»

Col suo Jefferson Amaro Importante conquista il massimo riconoscimento al “World Liqueur Award” di Londra

di Rosalba Paletta



I calabrese Jefferson è il miglior liquore al mondo, che a sorsi lenti racconta una storia di terra, di sole e di mare. A darle voce è Ivano Trombino, erede per scelta di una tradizione locale e familiare, che affonda le sue radici in una leggendaria notte di fine '800. Quella notte tre uomini, americani, fra cui mister Jefferson, scampando miracolosamente a un naufragio, trovarono rifugio sulla costa calabrese e giurarono, ancora atterriti dal terrore per la burrasca, che non la avreb-

bero più lasciata. Mai più. Oggi che Jefferson Amaro Importante è stato insignito di una doppietta di riconoscimenti prestigiosi nel mondo del beverage che conta, primo amaro alle erbe e miglior liquore, nell'ambito del *World's Drink Awards*, quelle parole suonano come una profezia.

E Trombino proprio con la sacralità con cui si accoglie un oracolo sembra interpretarla, ancora oggi, come produttore rurale di liquori, quale si autodefinisce. È così che porta a nuova vita il Vecchio Magazzino Doganale di Montalto Uffugo, nella provincia cosentina, dove si rifugiarono in quella lontana notte mister Jefferson, capitano della nave che nel 1871 solcava il Mediterraneo, fra Paola e Tropea, insieme ai soli due membri sopravvissuti del suo equipaggio, Roger e Gil. Trombino, proprio come mister Jefferson, si è lasciato guidare nel tempo da poche e paradigmatiche



“I’M IVANO TROMBINO AND I’M FROM CALABRIA!”

With his Jefferson Amaro Importante wins the highest recognition at the World Liqueur Award in London

The Calabrian Jefferson is the best liqueur in the world, which in slow sips tells a story of land, sun and sea. To give voice to it is Ivano Trombino, heir by choice of a local and family tradition, which has its roots in a legendary night of the late '800. That night three men, Americans, including Mr. Jefferson, miraculously escaping from a shipwreck, found refuge on the Calabrian coast and swore that they would never leave it again. Now that Jefferson Amaro Importante has been honored with two prestigious awards in the world of premium beverages, the first herbal and best liquor in the World's Drink Awards, those words sound like a prophecy. Trombino brings a new life to the Vecchio Magazzino Doganale in Montalto Uffugo, in the province of Cosenza, where they took refuge in that distant night mister Jefferson, captain of the ship that in 1871 sailed the Mediterranean along with only two surviving members of his crew, Roger and Gil Trombino. Here is Ivano Trombino, with his top hat, perhaps just what Mr. Jefferson left on his workbench and that today has come up to him.

What did you feel when you learned about the Prize awarded to your Jefferson Amaro Importante in such a prestigious international contest?

I felt a very strong emotion, witnessed by the tears that fell on my face. It was a familiar and quiet Friday afternoon in April when I learned the extraordinary news that left me stunned and flattered at the same time. Leaving behind so many brands and getting the most out of the recognition of the World Liqueur Award in London is something indescribable, happiness and pride for the Vecchio Magazzino Doganale, for my company born a few years ago, but also for my land, Calabria, and for all of Italy.



parole. Curiosità per la generosa biodiversità di questa regione. Gusto per il buon bere. Appassionata ricerca di tecniche produttrici di liquori.

Quanto di tutto questo fa parte del patrimonio culturale e antropologico calabrese?

Quanta innovazione e quanta tradizione nella sua impresa, nata appena due anni fa? Quanta consapevolezza diventata fulcro imprenditoriale?

Trombino non ha dubbi: per stare al passo coi tempi, bisogna andare piano. E sentendolo raccontare, se chiudiamo gli occhi, l'andatura che viene in mente è proprio quella delle nonne di Calabria, mentre carezzano con le mani piene di grazia e di rughe le foglie

delle erbe aromatiche negli orti; o quella dei nostri nonni che a passi lenti e pesanti incedono fra le cime colme di frutti succulenti. Figli della terra, del sole e del mare. Eccolo

Ivano Trombino, col suo cappello a cilindro, forse proprio quello che mister Jefferson lasciò sul suo banco di lavoro e che oggi è giunto fino a lui.

«Che cosa ha provato quando ha saputo del Premio assegnato al suo Jefferson Amaro Importante in un contest internazionale così prestigioso?»

Ho provato una fortissima emozione, testimoniata dalle lacrime scese sul mio viso. Era un consueto e tranquillo venerdì pomeriggio di aprile quando ho appreso la straor-



The bitter, whose recipe you are the creator, is halfway between legend and history: can you tell it?

It all starts with the reconstruction of the history of my family, and just then I came across the story of the three Americans, Jefferson, Roger and Gil, who worked on the historical Vecchio Magazzino Doganale at the end of the nineteenth century. A beautiful story that deserves to be included in the legends of our times.

You call yourself a "producer of rural liqueurs": what exactly does this definition mean?

"Producer of rural liqueurs" is a true philosophy of its own, my philosophy. The concept refers to the field worked, the plow, the care and collection of botanicals, respect for nature and all the natural elements that first linked man to the earth. A true return to the origins aimed at recalling the traditions and values of our ancestors. The "as it once





was done" at the Vecchio Magazzino Doganale is really the main characteristic that distinguishes us. A true hymn to the territory.

The daring landing of the three survivors was repaid by an almost heavenly vision when they woke up: fruits, aromatic herbs, medicinal plants. A Calabria that then, as today, was largely green, wild and lush. How much and what part of this wealth is present and makes a bottle of Jefferson so special?

There is so much territory in our Jefferson. And this is precisely the secret and formula that makes it special. Fruits, plants, herbs and spices carefully selected and coming from our "botanical paradise" that is Calabria: the oregano of Palombara, the rosemary of Montalto Uffugo, passing to the sweet and bitter oranges of Bisignano, the IGP lemons of Rocca Imperiale and the bergamot of Roccella Ionica, are the main botanicals used in the recipe handed down by Jefferson. The Botanicals are all freshly worked through a unique and innovative production method, but above all respecting the times required by nature.

Now that you have the opportunity to think big, have you thought about how it will be possible to reconcile the concept of "rurality" with the growth on the market that, as we wish, will be able to follow this important recognition?

To be honest, I can not think of upsetting what has been our great strength. Being rural is above all respecting the times of nature. Precisely for this reason our growth is strongly linked to the natural cycle and can only go through the botanicals that nature will give us.

Are enough special raw materials to reward a bitter or even serve something else?

I like to think that to do special things, three main attributes are enough: simplicity, consistency, constancy for everyday work and a lot of passion. All this combined, in our case, with the enhancement of the botanicals that nature offers us. I strongly believe that this

dinaria notizia che mi ha lasciato sbalordito e lusingato al tempo stesso. Lasciarsi dietro tanti brand e ottenere il massimo del riconoscimento del World Liqueur Award di Londra è qualcosa di indescrivibile, felicità e orgoglio per il Vecchio Magazzino Doganale, la mia azienda nata da pochissimi anni, ma anche per la mia terra, la Calabria, e per tutta l'Italia.

Avvolge il suo amaro, della cui ricetta è lei l'ideatore, un velo a metà fra leggenda e storia: ce la racconta?

In realtà tutto parte nella ricomposizione della storia della mia famiglia, e proprio allora mi sono imbattuto nella storia dei tre americani, Jefferson, Roger e Gil, che hanno lavorato allo storico Vecchio Magazzino Doganale alla fine dell'Otto-



cento. Una storia bellissima che meriterebbe di essere inserita nelle leggende dei nostri tempi.

Lei si definisce un "produttore di liquori rurali": che cosa significa esattamente questa definizione?

"Produttore di liquori rurali" è una vera e propria filosofia, la mia filosofia. È riscontrabile in "tutto ciò che è della campagna". Significato racchiuso nel campo lavorato, nell'aratro, nella cura e nella raccolta delle botaniche, nel rispetto della natura e di tutti gli elementi natu-

rali che per primi hanno legato l'uomo alla terra. Un vero e proprio ritorno alle origini volto a rievocare le tradizioni e i valori dei nostri antenati. Il "come veniva fatto una volta" al Vecchio Magazzino Doganale è davvero la caratteristica principale che ci contraddistingue. Un vero inno al territorio.

Lo sbarco rocambolesco dei tre naufraghi venne ripagato da una visione quasi paradisiaca al loro risveglio: frutti, erbe aromatiche, piante officinali. Una Calabria che allora, come oggi, si presentava in gran parte verde, selvaggia e rigogliosa. Quanta e quale parte di questa ricchezza è presente e rende così speciale una bottiglia di Jefferson?

Nel nostro Jefferson c'è tanto territorio. Ed è proprio questo il segreto e



la formula che lo rende speciale. Frutti, piante, erbe e spezie accuratamente selezionate e provenienti dal nostro "paradiso botanico" che è la Calabria: l'origano della Palombara, il rosmarino di Montalto Uffugo, passando alle arance dolci e amare di Bisignano, ai limoni IGP di Rocca Imperiale e al bergamotto di Roccella Ionica, sono le principali botaniche utilizzate nella ricetta tramandata da Jefferson. Botaniche tutte lavorate da fresco attraverso un metodo di produzione unico e innova-

tivo, ma soprattutto nel rispetto dei tempi che la natura richiede.

Oggi che ha la possibilità di pensare in grande, ha pensato se e come sarà possibile conciliare la definizione di "ruralità" con la crescita sul mercato che, come le auguriamo, potrà seguire a questo importante riconoscimento?

A dirla tutta non posso pensare di stravolgere quello che è stata la nostra grande forza. L'essere rurali è soprattutto rispettare i tempi della natura. Proprio per questo motivo la nostra crescita è fortemente legata al ciclo naturale e può solo passare attraverso le botaniche che la natura saprà darci.

Bastano materie prime così speciali, per premiare un amaro, o serve dell'altro?



Mi piace pensare che per fare cose speciali bastano tre principali attributi: la semplicità, la coerenza, la costanza per il lavoro quotidiano e tanta passione. Il tutto unito, nel nostro caso, alla valorizzazione delle botaniche che la natura ci offre. Credo fortemente che questa sia la formula speciale, la strada giusta, non solo per il raggiungimento di tanti traguardi, ma credo siano davvero il segreto del successo.

Jefferson è diventato il paradigma di uno stile di vita per lei e per gli estimatori di Amaro Importante: che cosa significa "bere bene" nel mondo veloce di oggi?

Velocità, immediatezza, rapidità non sono aggettivi contemplati al Vecchio Magazzino Doganale e non fanno parte della nostra vita quotidiana. Divulgare il "bere bene" fa parte del nostro stile di vita e quello che per noi è importante è riuscire, nel nostro piccolo, ad emozionare i nostri appassionati, dovendo ammettere che ormai sono in tanti. Sicuramente non vedremo mai Jefferson in situazioni non appropriate.

Le piace pensare che il suo liquore venga associato al nome della Calabria nel mondo? Perché?

La mia vita come la mia azienda, il Vecchio Magazzino Doganale, sono legati alla Calabria. Non riesco a immaginare qualcosa di diverso, se non la fierezza di presentarmi al mondo come: "Sono Ivano Trombino e vengo dalla Calabria!". Il mio orgoglio più grande è che Jefferson, così come tutti i nostri liquori, siano identificati e conosciuti nel mondo come eccellenze del nostro territorio.

Accanto a Jefferson, che cosa metterebbe nel suo baule se dovesse imbarcarsi oggi per mare?

Questa domanda stuzzica la mia passionalità. Porterei certamente e senza ombra di dubbio le mie botaniche, i miei uomini che ogni giorno mi sostengono e che ormai sono parte integrante della vita al Vecchio Magazzino Doganale, ma soprattutto la mia fantastica famiglia.



is the special formula, the right path, not only for achieving many goals, but I think it's really the secret of success.

Jefferson has become the paradigm of a lifestyle for her and for Amaro Importante's admirers: what does it mean to "drink well" in today's fast world?

Speed and immediacy are not contemplated by the Vecchio Magazzino Doganale and are not part of our daily life. Disclosing the "good drink" is part of our lifestyle and what is important for us is to excite our fans, having to admit that now there are many. Surely we will never see Jefferson in inappropriate situations.

Do you like to think that your liqueur is associated with the name of Calabria in the world? And why?

My life as my company, the Vecchio Magazzino Doganale, are linked to Calabria. I can not imagine anything different, if not the pride of presenting myself to the world as: "I'm Ivano Trombino and I'm from Calabria!". My biggest pride is that Jefferson, as well as all our liqueurs, are identified and known in the world as excellence of our territory.

Next to Jefferson, what would you put in your trunk if you were to embark today by sea?

This question excites my passion. I would certainly bring my botanicals, my men who support me every day and who are now an integral part of life at the Vecchio Magazzino Doganale, but above all my fantastic family.



Vecchio Magazzino Doganale
Montalto Uffugo (CS)
Tel. 335.6658310
www.vecchiomagazzinodoganale.com