

IL SUD CHE VA

# L'amaro Jefferson, lui sì che fa impazzire il mondo

*Ivano Trombino: «Richieste 100 volte superiori alla nostra produzione»*

di ANNA ARCURI

È la storia di un successo straordinario, realizzato con passione ed entusiasmo, ma soprattutto con tanto coraggio, tenacia e determinazione. È la storia dell'amaro Jefferson, un anno fa eletto non solo "miglior liquore alle erbe" ma anche "miglior liquore del mondo" al World Liqueur Awards di Londra, gli Oscar del beverage di tutto il mondo. Un successo costruito da Ivano Trombino, 46 anni, self made man "orgogliosamente calabrese". Di Montalto Uffugo, un borgo sulle colline alle porte di Cosenza. Spinto dalla ricerca curiosa delle sue radici, di suo nonno in particolare, lì in pochissimo tempo ha messo in piedi un "gioiello": il Vecchio Magazzino Doganale è un'azienda che oggi vale "una decina di milioni di euro". Lì ha il laboratorio in cui produce i suoi "liquori rurali", come ama definirli. Che poi però imbottiglia in

Piemonte, a Castelnuovo Don Bosco, in un'antica distilleria. Con una cura dei particolari, dalle bottiglie alle etichette, che ne fa davvero un prodotto originale e ricercato. "Siamo snelli, smart, oltre a me e a mio padre da noi lavorano cinque stagionali per raccogliere le erbe e tre persone che coordinano l'aspetto commerciale, anche per questo siamo appetibili", dice rivendicando il suo prodotto rigorosamente "made in Italy", anzi quasi interamente targato Calabria.

L'avventura imprenditoriale di Ivano sembra costruita a tavolino da qualche geniale spin doctor d'azienda, invece è sostanzialmente farina del suo sacco. Lo guidano intraprendenza e passione per quello che fa, nessuno sconcerto per le difficoltà che pure non sono mancate. Inizia lavorando solo con suo padre e un altro ragazzo, "raccolgendo quello che avevo di mio, nella zona dove vivevo, quin-

di le arance, poi l'origano e il rosmarino andando in giro, là dove queste erbe nascono spontanee. Come lungo la strada che porta al mare, a Paola. E ancora il ginepro e il limone a Rocca Imperiale, mentre l'eucalipto lo abbiamo trovato a Bisignano, nella zona di Muccone. Poi il coriandolo, la lavanda, lo spaccapietre, che è un'erba medicamentosa da cui si ricava un liquore balsamico... Facciamo quello che oggi piace definire foraging".

Tre anni fa, nel marzo del 2016, Ivano Trombino avvia la sua impresa: "Nessun finanziamento pubblico, ho messo insieme mezzo milione di euro ottenendo prestiti dalle banche. Siamo partiti producendo 11-12mila bottiglie, oggi siamo arrivati a 50mila. Puntiamo a produrne 00mila entro il 2020. Oggi la mia sfida è crescere, avere le risorse per mettere sul mercato tutte le bottiglie che ci vengono



Ivano Trombino, l'imprenditore di origine calabrese che ha creato l'Amaro Jefferson

chieste". Perché oggi "abbiamo una richiesta di 100 volte superiore alla nostra produzione", ci racconta senza nascondere l'orgoglio e la soddisfazione per aver realizzato e anche in poco tempo il suo "sogno". Ma i suoi liquori, ci tiene, devono restare prodotti "di nicchia e ricercati", destinati ad un pubblico di intenditori, appassionati, di chi va a caccia di gusti particolari. Le sette etichette del Vecchio Magazzino Doganale si trovano nelle migliori enoteche, nei ristoranti (come quello bolognese dello chef Barbieri), nei vecchi bar. "Preferiamo le vecchie tecniche di distribuzione. Abbiamo richieste da tutto il mondo, Usa, Russia, Inghilterra, Germania, Svizzera, Austria, Paesi Baltici. Ma può accadere che i nostri magazzini restino vuoti e non riusciamo a soddisfarle, com'è successo all'inizio di quest'anno. C'è troppa domanda rispetto alla nostra capacità di produzione che è legata alla ciclicità della natura, bisogna avere la pazienza di aspettare che le erbe crescano. Per produrre il primo Jefferson ci sono voluti 9 mesi e mezzo... Perché da noi tutto viene fatto naturalmente, lavoriamo solo materie prime fresche, secondo i tempi di maturazione delle botaniche. Le raccogliamo a mano e poi

ancora a mano le maciniamo, con coltello e mortaio. E per estrarre l'olio essenziale dagli agrumi usiamo la spugnatura: spremiamo il frutto tra le mani e tramite una spugna naturale poi ne assorbiamo l'essenza". Può sembrare uno svantaggio, ma "è la nostra ricchezza".

"Tutto come una volta, al Vecchio Magazzino Doganale non abbiamo fretta... si ritorna alle origini per rilassarsi cinque minuti", ha scritto sui social per lanciare una nuova confezione. E proprio tornando alle sue origini Ivano Trombino ha trovato l'ispirazione per l'avventura imprenditoriale che porta la sua firma. Con suo padre è andato alla ricerca di nonno Egidio, negli anni '50 emigrato a Rio de Janeiro, per fare il barbiere. Ha scoperto così che si è rifatto una famiglia, ha rintracciato una figlia e dalle sue memorie ha tirato fuori una storia di oltre centocinquanta anni prima. Quasi una leggenda, che però "è realissima": "Siamo a metà dell'800 circa, mio nonno lavora nel Magazzino Doganale, dove prima di lui avevano già lavorato il padre e il nonno. Vendono spezie, utensili per la campagna, il primo aratro... Un giorno qui trovano rifugio tre americani, il capitano Jefferson e i

suo compagni Gil e Roger. Sono reduci da un naufragio - secondo gli storici dalle parti di Fiumefreddo - con il loro carico di alcol diretto a Genova. Da Montalto non andranno più via, innamorati della Calabria e dei frutti della sua terra. E Jefferson, che pare fosse un intenditore, inventa un suo liquore fatto di origano, rosmarino e bergamotto".

Ivano, figlio di genitori emigrati in Germania ma poi tornati in Calabria "per costruirsi una vita con i risparmi messi da parte", decide di ripartire da quella storia. Lui che vendeva liquori, appassionato di botanica ma con qualche iniziale anno di studi al Dams dell'università di Arcavacata, nel 2016 intuisce che lì può trovare la sua strada. Nasce così "Jefferson Amaro Importante" che nemmeno due anni dopo gli consegna un posto nel pantheon del beverage mondiale, un risultato che mai avrebbe potuto neanche immaginare. Un liquore a base di agrumi della zona, le arance di Bisignano, il limone Igp di Rocca Imperiale e il bergamotto di Roccella

Jonica, ma anche di erbe come l'origano di Palombara e il rosmarino di Montalto Uffugo. "È il capofila, detta le regole del mercato". Poi, col tempo il Magazzino Doganale mette in produzione altri due liquori dedicati ai tre americani dalla cui storia tutto ha avuto inizio: il Roger 1871, amaro extra strong, anche questo realizzato con erbe selezionate, agrumi e infuso di bergamotto; e il Gil, "authentic rural gin" a base di ginepro e limone di Rocca Imperiale,

Dalla Calabria un successo clamoroso e il premio del migliore con le erbe

uniti a bergamotto e altre botaniche, "unico gin torbato al mondo", dal retrogusto affumicato, che si ottiene bruciando le bacche di ginepro con una torba scoperta nella zona del lago Cecita, in Sila.

Ora Ivano ha un nuovo "sogno", un progetto che ancora una volta si ispira alla ricchezza delle risorse naturali, alla varietà delle erbe che offre la terra di Calabria: è un giardino botanico da 18mila metri, da realizzare accanto alla sua azienda a Montalto, nella zona del Martorano. "Tra un anno e mezzo sarà pronto".