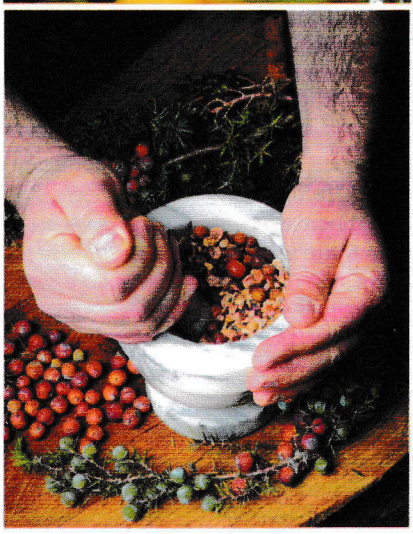
LA CALABRIA LASCIA TUTTI CON L'AMARO IN BOCCA

SI CHIAMA JEFFERSON, NON È CARAIBICO ED È STATO PREMIATO COME **IL MIGLIOR LIQUORE** AL MONDO. LO PRODUCE UN BARBUTO QUARANTENNE NEL COSENTINO. TUTTO È INIZIATO NEL 1871...

di **Cinzia Dal Maso**

MONTALTO UFFUGO (Cosenza). Si chiama Jefferson e l'anno scorso è stato premiato come miglior liquore al mondo ai World Liqueur Awards. Ma non viene dalle isole britanniche e neppure dai Caraibi. Bensì dalla Calabria. Per la precisione da Montalto Uffugo, un paese di 20 mila anime a due passi da Cosenza. Jefferson, nonostante il nome, è calabrese al 100 per cento. E la sua è una bella storia di imprenditoria del Sud.



C'ERA UNA VOLTA *U GIOCONDO*

Realizzato nel 2016, è un "amaro importante", come dice l'etichetta. Potente ma al contempo morbido ed equilibrato, e i profumi di Calabria vi trionfano, soprattutto il bergamotto, il rosmarino, l'origano, la genziana. Il produttore, Ivano Trombino, quarantenne dalla barba folta e dai baffi curati, sa bene come fare il liquore. Ha lavorato per anni nel settore, suo padre conosce a menadito tutte le botaniche – dalle erbe agli aromi – della regione. Ma la tradizione di famiglia, racconta Ivano, va indietro nel tempo fino alla seconda metà dell'Ottocento quando un suo avo, Raffaele detto *U Giocondo*, possedeva in paese il primo vero Vecchio Magazzino Doganale. Commerciava in spezie, perlopiù, e produceva liquori in segreto. Fino a un dì del 1871 quando, la storia narra, giunsero al Magazzino degli americani: un certo Jefferson per l'appunto, capitano di una nave naufragata al largo delle coste tirreniche calabresi con un carico di alcolici, e i suoi compagni. Avevano camminato per giorni tra «agrumeti e sentieri botanici pieni di erbe aromatiche», e chissà come erano giunti fino a lì. Giocondo li prese a lavorare nel Magazzino e, col tempo, cominciarono a produrre liquori assieme. Ogni membro dell'equipaggio, racconta la storia, produce il suo liquore, specchio del suo carattere. Ecco dunque Roger, un amaro forte e deciso, poco socievole e "da tenere sotto banco". Frack, amaro "no alla moda", indisciplinato, da sorseggiare la sera con un dessert o fumando un buon sigaro. Madama Milù è invece un liquore balsamico e rigenerante, come quella ballerina del Moulin Rouge che di Jefferson fu la donna. E Gil, un gin senza fronzoli *authentic rural* fatto dal medico di bordo con ginepro di bassa quota e limoni; e c'è anche Gil torbato, "l'unico al mondo". Infine i liquori genuinamente calabresi, al cedro e al bergamotto, opera di *U Giocondo*. Sono gli stessi liquori che, con una geniale operazione di marketing, Trombino produce ancora oggi con i nomi dei personaggi di allora.

UN GIARDINO BOTANICO

E mentre la storia antica fa vagare i nostri protagonisti per le capitali d'Europa a commerciare liquori, e termina addirittura nel grigiore e nel fumo di Londra, quella moderna è invece radicata a Montalto Uffugo, anche se distilleria, imbottigliamento e distribuzione sono nell'astigiano. Tutte le botaniche e le idee, però, sono calabresi doc. Anche le tinture madri si producono in Calabria. Non solo: dalla primavera prossima rinascerà il Vecchio Magazzino con un grande giardino botanico intorno. Una sede vera, in-

Sopra, **Ivano Trombino**, titolare del Vecchio Magazzino Doganale di Montalto Uffugo (Cosenza). A sinistra, dall'alto, i **liquori** prodotti dell'azienda e Trombino al lavoro

somma. Perché trovare quella attuale non è facile. Solo chiedendo qua e là si giunge alfine a due vetrine al piano terra di un caseggiato popolare, con un paio di uffici e una sala degustazione/magazzino. All'interno, però, si respira un'atmosfera d'altri tempi. I tre collaboratori di Ivano hanno tutti un look d'antan, con barba e baffi arricciati. Pare davvero di essere in un magazzino della Londra di fine Ottocento, magari accanto a una stazione dove arrivano sbuffando i treni a vapore. In Calabria Ivano si è fatto la fama di essere un po' snob, con tutti quei nomi inglesi e quei liquori che non si trovano dappertutto. Ma che però vengono esportati negli Stati Uniti, in Canada, in Francia, Belgio, Austria, Svizzera, Russia, Croazia, Grecia. Tanto che col bartender Domenico Dragone, Ivano sta mettendo a punto dei cocktail, o «esercizi da bere», come ama chiamarli, che esaltano le qualità artigianali dei suoi liquori. «Punto a una rivoluzione nel mondo liquoristico».

PROSSIMA SFIDA: BERGAMOTTO

La produzione è limitata e legata alla ciclicità della natura: per Jefferson parliamo di 60 mila bottiglie l'anno fino ad arrivare a 100 mila, e per gli altri liquori di numeri veramente esigui. Finora si è puntato principalmente su di lui, "il capitano" degli amari. Nel 2018, oltre ai World Liqueur Awards, Jefferson ha vinto anche il premio innovazione ai Barawards di *Bargiornale*, la rivista di riferimento per il mondo bar. «È una grande innovazione fare le cose come un secolo fa», commenta Ivano. Che, adesso, vuole far conoscere anche gli altri liquori della sua azienda, sempre destinati a pubblici ristretti: ristoranti, bar ed enoteche di qualità. «Lavorare bene le botaniche non è semplice», spiega. «E noi le lavoriamo tutte rigorosamente a fresco. Usandone 10-12 al massimo per liquore. Diffidate di chi dice di poterlo fare con più di 18 o 20: è impossibile...». Le botaniche, infatti, vengono macinate manualmente, poi si filtra tutto con teli di lino. Ivano parla anche del suo rapporto con i contadini. Li conosce da una vita, raccolgono a mano per lui quel che cresce spontaneo in zona («le serre non fanno parte del nostro Dna»).

Ora una nuova sfida è all'orizzonte. «Realizzare il liquore al bergamotto migliore al mondo» annuncia Ivano. «Lavorarlo è difficilissimo, è troppo forte, duro. Non so quanto tempo mi ci vorrà, ma ce la farò». Ed è forse quel che avrebbe voluto anche il suo avo Giocondo. ◘