

## Un rosolio dal sapore ungherese

Ancor oggi Beppe Carlotto, sia pur di nome e di nazionalità italiana, si sente ungherese. I Potepan, suoi antenati d'origine magiara, lasciarono la terra natale verso la fine del '400 fino a stabilirsi, nel 1820, a Vienna. Anton Potepan fu portatore dell'arte e della tradizione pasticceria ungherese presso la corte imperiale. A quel tempo i pasticceri erano anche liquoristi, essendo soliti a produrre in proprio gli ingredienti necessari per realizzare i dolci. E il Rosolio prodotto da Anton Potepan, basato sul profumo della rosa bulgara e contenente distillati caratteristici dell'Impero austro-ungarico, divenne presto il liquore più prezioso dell'aristocrazia mitteleuropea.

Ciò è confermato dalla storia: il 5 aprile 1875, l'imperatore d'Austria, giunto a Venezia in visita ufficiale, portò in dono

*L'antica e notissima rivendita di liquori e vini di via Garibaldi, a Valdagno, annoverata tra i Locali Storici d'Italia.*



al re d'Italia Vittorio Emanuele II, venuto ad accoglierlo, anche il Rosolio, considerato prodotto degno di rappre-

sentare la grandezza asburgica. A corte, il pasticciere ungherese godeva di grande fama, ottenuta grazie alla

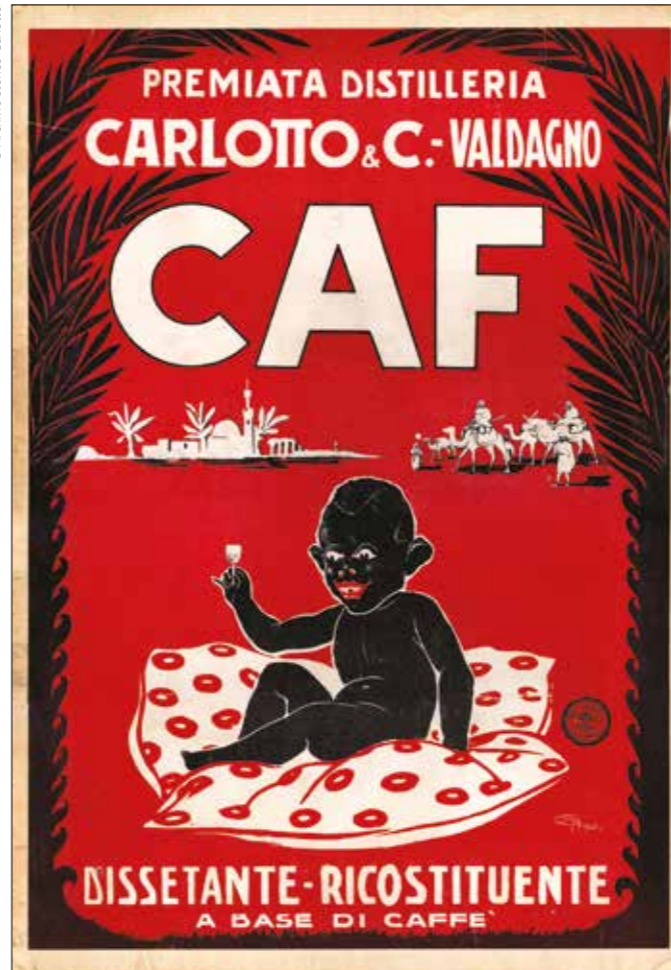
genuinità e alla qualità dei suoi prodotti, frutto dell'antica cultura pasticceria e liquoristica ungherese che imponeva di usare sempre e soltanto le migliori materie prime.



Sopra: vecchia bottiglia di Marsala all'uovo Carlotto dalla caratteristica etichetta di prodotto. A sinistra: locandina cartonata risalente ai primi anni del '900 che reclamizzava la "assoluta specialità" della Carlotto, il Fior d'Agno, definito "liquore insuperabile". Liquore dolce da dessert con note agrumate, ancor oggi prodotto dall'azienda, viene proposto anche sulla macedonia di frutta, sul gelato e, soprattutto, per aromatizzare l'impasto di molti dolci.



© Archivio storico Carlotto



Piccinardi a Luigi Meneghelli..., richiamati dalla ricercatezza e dal quel sentore di tempi antichi che vi si respirava. Beppe Carlotto è tutt'ora affiancato dalla moglie Nives e dalla figlia Daniela, entrambe accomunate dall'identica passione per il proprio lavoro: curano personalmente i clienti, con semplicità e riserbo, quasi inconsapevoli del peso di un nome e di una tradizione tanto importanti, da veri Potepan (letteralmente, "colui che continua a camminare"). E tutti e tre continuano il percorso nella storia iniziato moltissimi anni prima.

A fianco: caratteristico poster degli anni '50 realizzato per il CAF, liquore dissetante-ricostituente a base di caffè.



Due bottiglie di Grappa Finissima Carlotto con fascetta della Repubblica. Pur non potendo definirle d'antiquariato (risalgono infatti ai primi anni '50) sono piuttosto difficili da reperire.

Durante il servizio militare in Italia, Anton arrivò anche a Valdagno e il luogo, anche dopo il ritorno a Vienna, gli rimase nel cuore; pure il figlio Onesto visse un'analoga esperienza nella cittadina laniera e, conosciuta e sposata Veronica Agostini, decise di stabilirvisi e per proseguire qui la tradizione di famiglia. Teresa, figlia della coppia, anche lei impegnata nella attività di famiglia, sposò Girolamo Carlotto, un rinomato liquorista locale; ebbero sei figli, ma solo il primogenito, Giuseppe, decise di dar seguito alla tradizione di famiglia, abbinando le grandi ricette della tradizione austro-ungarica al

meglio della produzione italiana dell'inizio '900. Beppe Carlotto, erede dei segreti della produzione di famiglia proseguì e ampliò la gamma di prodotti; ai tre liquori più importanti (Rosolio, Amaro '900 e Zabaione), affiancò una ventina di altri "gioielli" ed il nome Carlotto diventò sinonimo di qualità prediletta dall'alta gastronomia italiana ed internazionale. Arrivano prestigiosi riconoscimenti e l'antica "bottega" di Valdagno, che conserva tutt'oggi le caratteristiche e l'atmosfera di inizio secolo, divenne meta di personaggi illustri: da Gualtiero Marchesi e Gianni Capnist, da Antonio

