

CLAUDIO RUGGIERO

L'ORO D'ITALIA

Storie di aziende centenarie
e famigliari

Volume 1. Il Veneto

PRESENTAZIONE DI
GIUSEPPE FEDALTO



*Associazione Italiana
delle Aziende Familiari*

M Marketing
&
M Management

STORIE D'IMPRESA



CARLOTTO & C.
Valdagno, Vicenza
1883

Scheda azienda

Nome e ragione sociale dell'azienda: Carlotto & C. S.a.s.

Anno di fondazione: 1883.

Prodotto/servizio: produzione liquori.

Proprietà: Daniela Carlotto, Giuseppe Antonio Carlotto, Nives Montagna.

Eredità generazionale: quinta generazione.

Ubicazione sede: Via Garibaldi, 34, Valdagno, Vicenza.

Paesi in cui il marchio è conosciuto: Europa, USA, Asia.

Riconoscimenti e premi ottenuti:

- *Premio Dino Villani*, conferito dalla Accademia Italiana della Cucina, 1990.
- *Feinschmecker, Gli elisir di Casa Carlotto*, 1993.
- *I liquori dell'altro tipo*, rivista austriaca *A la Carte*, 1994.

Presenza sul sito ufficiale dell'azienda di una pagina dedicata alla Storia aziendale: www.carlotto.it – Storia.

Storia aziendale

“Un rosolio di sapore ungherese”

Le origini della *Liquoreria Carlotto* si collocano all'interno della storia mitteleuropea, in quanto fu la famiglia Potepan, ungherese d'origine, a costituire e caratterizzare, con un'impronta tutt'ora presente, questa particolare azienda di liquori. I Potepan lasciarono la terra natale verso la fine del '400 e, portatori della grande tradizione pasticceria vanto del popolo magiaro, approdano alla corte asburgica di Francesco I d'Austria intorno al 1820, grazie alla fama delle loro preparazioni.

In quegli anni *Anton Potepan* fu inviato nel Lombardo-Veneto (parte integrante dell'Impero Asburgico) per svolgervi il servizio militare e, nonostante le difficoltà della guerra, maturò la volontà di trapiantare in questa “giovane nazione” l'arte della pasticceria e della liquoristica.



22. Giovanni Onesto
Potepan (4 dicembre 1862
– 29 luglio 1925)

Uno di questi antichi e importanti liquori è il *Rosolio*, realizzato secondo una ricetta mitteleuropea e prodotto a partire dall'essenza dell'olio di rosa bulgara. Per comprendere pienamente l'importanza di questo liquore, basta ricordare la visita ufficiale a Venezia di Francesco Giuseppe (imperatore d'Austria e Re d'Ungheria), avvenuta il 5 aprile 1878, occasione in cui venne donata al Re d'Italia, Vittorio Emanuele II, proprio una preziosa bottiglia di cristallo contenente il *Rosolio di Anton Potepan*, apprezzatissimo da tutta l'aristocrazia asburgica.

L'arte dei liquori e l'amore per l'Italia fecero nascere in Anton Potepan l'idea di stabilirsi in Veneto, precisamente a Valdagno. Insieme al figlio *Giovanni Onesto*, e grazie alle ricette di famiglia, basate sull'uso di ingredienti d'alta qualità, Potepan avviò la sua *Offelleria*. Nel 1883 scrisse le dosi del Rosolio in un ricettario, gelosamente conservato dalla famiglia, con gli ingredienti segreti ancora oggi utilizzati per produrre il prezioso liquore.

Fu il figlio Giovanni Onesto Potepan a proseguire e far prosperare

l'attività del padre in Italia. Di lui rimangono gli aneddoti relativi all'arte pasticceria, nella quale dimostrò uno straordinario talento. Due sono spesso ricordati in famiglia: il primo riguarda la realizzazione di un violino, interamente di cioccolato, ma privo di filo di supporto per le corde e quindi di difficilissima realizzazione, e il secondo, per un dolce in onore di Benito Mussolini, decorato col fascio littorio copiato dalla *Divina Commedia* di Gustave Doré.

Si racconta che il Duce rimase talmente colpito dalla finezza realizzativa, da staccare la decorazione e farla portare a Roma per essere mostrata ai propri collaboratori.

Il ricettario della Liquoreria Carlotto

Nel corso degli anni, fu la figlia *Teresa* ad affiancare il padre Onesto nell'arte pasticceria e liquoristica e ad ereditare le ricette usate per l'attività. Sposatasi con *Girolamo Carlotto*, proprietario insieme al fratello Vittorio di una Liquoreria in Via Mazzini, portò in dono al marito come dote le ricette di famiglia. Il periodo successivo sarà caratterizzato anche dal trasferimento della Carlotto & C., da Via Mazzini a Via Garibaldi, sede definitiva.

Iniziò così la produzione, per un più ampio commercio, del famoso *Rosolio* e d'altri liquori dai sapori originali, che fecero sviluppare l'azienda nell'equilibrio tra tradizione mitteleuropea e creatività italiana.

Con la Seconda guerra mondiale fu difficile mandare avanti l'attività, soprattutto per la carenza di zucchero, alcool e di altri ingredienti per la produzione dei liquori difficili da reperire: l'attività fu sospesa e la fabbrica chiusa, per circa dodici mesi. Una curiosità di quegli anni si trova nell'attuale locale storico dove si possono ancora ammirare cinque splendide botti, di cui una contiene un "vino santo" d'origine piemontese, lì posto in quell'epoca e mai più venduto.

Alla fine del conflitto anche il Veneto, duramente provato, ritrova la speranza ed inizia la ricostruzione, tra tante macerie e tante ferite ancora lunghe da essere guarite. La Liquoreria riprende l'attività con il ripristino delle scorte e il reperimento degli ingredienti. Riapre quindi anche la storica "bottega da vino" (ora facente parte dell'Associazione Locali Storici d'Italia) con la mescolta e la vendita al dettaglio. Un attestato importante e significativo a testimonianza della lunga presenza nel territorio della Carlotto & C. è il possesso della licenza UTIF n. 1 per le province di Vicenza, Verona e Mantova.

L'incontro con Gualtiero Marchesi

Nel 1974 subentra, nella gestione della Liquoreria, il figlio *Giuseppe Carlotto*, esperto enologo, mentre il padre continua ad essere presente in azienda fino alla sua morte, avvenuta nel 1983. Questo periodo storico è caratterizzato dal fenomeno della produzione e commercializzazione di massa, con i primi grandi supermercati e la conseguente diminuzione del numero delle "botteghe" e delle piccole aziende artigianali. Molte distillerie, piccoli produttori e osterie sono costrette a vendere o a chiudere la propria attività. Per Giuseppe ci sono due strade: quella di abbracciare le politiche della grande distribuzione, con un prodotto di bassa qualità, o il vedere spegnersi la sua attività un po' alla volta. È a questo punto che la *Ditta Carlotto* decide di rischiare, continuando con una produzione di qualità, ben consapevole della difficoltà che questa scelta comporta.

Nel 1980 avvenne un fatto che porrà le basi per il futuro rilancio dell'azienda: l'incontro con *Gualtiero Marchesi*, indiscusso fondatore della "*nouvelle cuisine*" che fa realizzare a Carlotto, col suo marchio, liquori come il *Cordiale*, la particolarissima *China di Carlotto*, un *Amaro* e rilanciare il *Rosolio*.

La famiglia decide di puntare con decisione al prodotto di alta gamma, continuando ad utilizzare le migliori erbe, gli infusi più pregiati, le essenze e gli estratti più particolari. Ad esempio, per il *Rosolio*, viene impiegato da sempre l'olio di *Rosa bulgara*, proveniente da particolari coltivazioni della regione di *Karlowo* in Bulgaria. È grazie a questa filosofia produttiva che nel 1990 arriva l'ambito *Premio Dino Villani*, conferito dall'Accademia Italiana della Cucina.

Nel 1966 nasce *Daniela*, quinta generazione, che sin da giovane è introdotta nell'arte della preparazione dei liquori oggi prodotti con cura certosina dalla famiglia Carlotto. Nel 2000 vicino alla sede storica è stato aperto il negozio *Le Bontà*, e nel 2002 ha avuto luogo lo spostamento del laboratorio nella zona industriale di *Valdagno* dove sono oggi utilizzate le migliori tecnologie per garantire gusto e qualità.

La Liquoreria Carlotto tra presente e futuro

La Liquoreria Carlotto conta una produzione annua di circa 25.000 bottiglie, con lavorazione in lotti di produzione non superiori ai 500 litri proprio per garantire al prodotto elevata qualità.



23. Daniela Carlotto, quinta generazione, tra la madre Nives Montagna e il padre Giuseppe Carlotto nello storico locale di Via Garibaldi

Due sono le "correnti liquoristiche" riscontrabili nei prodotti Carlotto: quella più antica, mitteleuropea, rappresentata dal *Rosolio*, dall'*Amaro '900* e dallo *Zabaione*, e quella più "recente", prettamente italiana, ritrovabile nel *Cordiale*, nella *China di Carlotto*, nell'aperitivo *Biancorosso* e nel famoso *Fior d'Agno* (già premiato nel 1921). Nonostante gli anni passati dal suo esordio è ancora il *Rosolio* il liquore più amato dalla clientela, vanto e pregio della Liquoreria.

I progetti per il futuro portano l'azienda a mantenere e selezionare clienti d'alto livello in grado di apprezzare i sapori e la qualità della tradizione dei Carlotto. Da tempo ormai la cultura enogastronomica internazionale porta sempre più persone alla ricerca di gusti legati alla tradizione di territori antichi e ricchi di cultura.

Attraverso ricette tramandate da generazioni, abili artigiani come i Carlotto hanno messo tutta la loro passione per trasmettere alle nuove generazioni un patrimonio insostituibile, che ha fatto conoscere e rendere grande l'Italia nel mondo.