

## Il volume

di Alessandra Ortolan

Non è da tutti oltrepassare il secolo di vita e farlo trascinando nel presente tutta la forza del passato oltre alla filosofia di famiglia e riuscendo pure a proiettarsi nel futuro in un intreccio costante con il territorio. Carlotto ce l'ha fatta. Ed è così che in questo 2019 che segna appunto il secolo di una vita che affonda però le radici nella Mitteleuropa esce «Cento di questi gradi». Non poteva esserci titolo più azzeccato.

Non si tratta di una brochure, per quanto di lusso. O meglio, è molto, molto, di più. Certo sfogliare il libro è anche un modo per conoscere le produzioni dello storico liquorificio che ha sede in via Garibaldi 34 a Valdagno. Ma è soprattutto la narrazione di una passione diventata azienda, di come è iniziata, di come è cre-

## «Cento di questi gradi», un secolo di Carlotto liquori (e di Valdagno)

### PAROLE

### E IMMAGINI

«Cento di questi gradi» racchiude in 80 pagine immagini, colori, profumi, sapori e pezzi di storia che raccontano la famiglia, il marchio e Valdagno dal 1919. Si può acquistare al negozio «Carlotto Il Le Boutà», al locale storico del liquorificio e alla libreria Liberalibro di via Marconi a Valdagno. Ideazione e progetto grafico di Valerio Bigano, ricerca storica e testi di Anna e Valerio Bigano [www.carlotto.it](http://www.carlotto.it)

sciuta e di quello che sarà. Ed è pure in qualche modo la narrazione di Valdagno e delle sue trasformazioni (tra tutti viene ricordata la rivolta degli operai che il 19 aprile 1968 finì con l'abbattere la statua di Gaetano Marzotto).

È la stessa titolare Daniela Carlotto, che rappresenta la quinta generazione saldamente al comando del liquorificio (dal 1985 guida una azienda che è quasi tutta al femminile) a raccontare della nonna Teresa Potepan e delle sue origini ungheresi determinanti nell'avvio di un laboratorio che diventerà un liquorificio talmente particolare nella sua specificità da affascinare Gualtiero Marchesi, padre della nuova cucina italiana. O da essere servito al Caffè Florian di Venezia.

Orgoglio Daniela Carlotto con Valerio Bigano che si è occupato della ricerca storica e dei testi



Ma «Cento di questi gradi» non è solo storia. La parte finale del libro (80 agevoli e preziose pagine) è infatti dedicata alle «contaminazioni» di Carlotto, progetto nato nel territorio e con il territorio proprio in occasione del centenario, volto a mostrare la versatilità del prodotto diventato ingrediente anche di pietanze salate, compresa una pizza gourmet. Le contaminazioni sono fatte anche di appuntamenti passate pure per uno spettacolo teatrale ad hoc o per la cena al buio di domani al ristorante didattico Artusi di Recoaro (sold out. L'incasso sarà in parte devoluto al Gruppo sportivo non vedenti di Vicenza). E fra due settimane (sabato 23 novembre alle 18) in piazza del Comune a Valdagno sarà proiettato il video sulla Carlotto, prodotto da Wannaboo, casa di produzione premiata a Cannes con il delfino d'argento nella categoria riservata ai video corporate e di recente autrice di un documentario sul baccalà in partnership con lo chef stellato Lorenzo Cogo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA