

**LO STORICO MARCHIO.** Il volume e un'esposizione degli studenti celebrano l'anniversario tondo

# Carlotto, una storia europea Libro e mostra per i 100 anni

Il Dna della liquoreria è per metà ungherese, della famiglia Potepan

I cento anni del liquorificio Carlotto rivivono nelle pagine del libro "Cento di questi gradi" di Valerio Bigano. Al civico 34 di via Garibaldi, dove sorge lo storico locale, nei giorni scorsi è stato presentato il volume dal giornalista Antonio Di Lorenzo che ha dialogato con la titolare Daniela Carlotto e l'autore.

Il libro ripercorre la storia della famiglia Carlotto partendo dalle radici del liquorificio che si perdono nella Mitteleuropa. Nonostante il nome veneto, il Dna dell'azienda è per metà quello della famiglia di origine ungherese Potepan. Dopo che nel 1820 approda alla corte asburgica di Francesco I d'Austria, è il giovane Antonio Potepan, inviato nella seconda metà del XIX secolo a prestare il servizio militare nel Lombardo-Veneto che faceva parte del grande impero austroungarico, a mettere radici a Valdagno. Avvia un'offelleria e contemporaneamente crea liquori necessari per la pasticceria. Tra i fiori all'occhiello della sua produzione c'è il "rosolio mitteleuropeo", liquore a base della pregiata essenza dell'olio di rosa bulgara apprezzato dall'alta aristocrazia asburgica e fatto dono nel 1883 dall'imperatore d'Au-



Antonio Di Lorenzo, Daniela Carlotto e Valerio Bigano. CRISTINA

stria Francesco Giuseppe al re d'Italia Vittorio Emanuele II. Ad Antonio succede il figlio Giovanni Onesto Potepan, abilissimo pasticciere. I Potepan si distinguono anche per la generosità nei confronti delle famiglie povere del paese, in particolare di quelle che risiedevano nel quartiere della Valdagno vecchia noto come "piccola Russia". La storia della famiglia Potepan si incrocia con quella dei Carlotto nel 1935 quando Teresa, figlia di Giovanni Onesto, sposa Girolamo Carlotto, maestro di scuola molto amato a Valdagno, e assie-

me al fratello Vittorio proprietario di una piccola fabbrica di liquori in via Mazzini. È lei a portare in dote le preziose ricette dei liquori di famiglia. Fondamentale poi è l'amicizia tra Girolamo e Gactano Marzotto, il cui nipote è allievo del maestro. Il rapporto di fiducia è tale che nel liquorificio i dipendenti potevano cambiare il buono della quindicina ricevendo il denaro: Carlotto è quasi una banca. Viene inoltre acquistato lo storico palazzo Mastini in via Garibaldi.

A Girolamo, che è anche assessore ai lavori pubblici, suc-

cede Giuseppe. Un impulso straordinario all'azienda arriva nel 1980 con l'incontro con lo chef Gualtiero Marchesi che si innamora della China Carlotto. Per Marchesi vengono prodotti altri liquori come il Cordiale, l'Amaro e il Rosolio. Fino al giugno del 1987, vertice G7 a Venezia, dove vengono serviti i liquori valdagnesi. Già nel 1985, a 19 anni, la figlia Daniela, attuale proprietaria, prendeva le redini dell'azienda. Dai primi anni '90, inoltre, Carlotto fornisce al Florian, il caffè più antico d'Italia inaugurato a Venezia nel 1720, alcuni dei suoi liquori più rappresentativi.

Oltre al libro nella sala "Grillo Parlante" in via IV Novembre è stata inaugurata una mostra sensoriale dove si possono ammirare le materie prime, quali rabarbaro, anice stellato, alla base dei liquori. In esposizione ci sono anche i lavori degli studenti del liceo artistico "Boccioni". Con la supervisione delle docenti Martina Scarpa e Vincenza Pericoli, hanno realizzato progetti grafici e pittorici partendo dalle storiche etichette liberty del marchio Carlotto rivisitandole in chiave contemporanea. ● L.CRI.

© RIPRODUZIONE RISERVATA