

Home > Sapori > Il Centenario di Carlotto: Valdagno tra passato e futuro

## IL CENTENARIO DI CARLOTTO: VALDAGNO TRA PASSATO E FUTURO

GIOVY MALFIORE / 24 GIUGNO 2019 / LA MIA VALDAGNO / 12 COMMENTI



Vi ho già parlato di **Carlotto, il locale storico del mio paese** (Valdagno, in provincia di Vicenza), un luogo che per me è come la Madeleine di Proust. Quando vado a casa (vi ricordate il **concetto di salmone** che vi ho spiegato la settimana scorsa?), passare da Carlotto per bere un biancorosso per me è un qualcosa di obbligatorio: non importa che tu sia da sola o in compagnia, da Carlotto sarai sempre in famiglia. O almeno io mi sento così. Carlotto sta compiendo 100 anni, li compie in tutto questo 2019 e, pochi giorni, fa io sono tornata nella mia Valdagno proprio per partecipare alle celebrazioni previste per quei giorni. Che cosa ho scoperto? Che il passato è una fune resistente che si protende verso il futuro: la cosa importante è afferrare saldamente quella fune. E andare avanti facendo tesoro del passato. Ora vi spiego tutto. Lo so, sono contorta a volte.

### La storia di una famiglia e di un paese intero



Il mio paese natale pullula di riferimenti mitteleuropei: nel dialetto, nella fisionomia delle persone (guardate me), nella storia delle persone. La Famiglia Carlotto - di cui non vi avevo ancora parlato - è una buona rappresentante di questa sensazione di Mitteleuropa. Tutto inizia nel 1820 quando un certo Anton Potepan, proveniente da quella che allora era Ungheria (ma che ora è Transilvania) si avvicina alla corte di Francesco I d'Absburgo. Herr Potepan arriva a Valdagno verso la fine del XIX Secolo e lì continua a fare ciò che faceva a Vienna: il suo Rosolio. La famiglia Potepan va avanti e cresce finché non arriva Teresa Potepan che, cento anni fa, sposa un certo Girolamo Carlotto, portando in dote il quaderno con le ricette dei liquori del nonno. Apre ufficialmente la Carlotto Liquori in via Garibaldi a Valdagno. Oggi, 100 anni dopo, li troverete Daniela Carlotto, tenutaria attuale della conoscenza di famiglia nel produrre liquori di altissima qualità. Entrate dentro al locale, chiedete di lei: se non è lì, sarà a pochi metri di distanza nella sede di Carlotto Il Le Bontà, il negozio che vende i prodotti Carlotto e non solo.

### Un locale storico come ponte tra passato e futuro



La storia di Carlotto, dei suoi prodotti, della famiglia e del loro legame con Valdagno sono un po' come questi bicchieri: contengono un riflesso di un qualcosa di stabile, solido e che vuole durare. Passeggiando per il mio paese mi rendo conto che ce ne sono molte realtà che non esistono più. Alcune si sono semplicemente trasformate, mantenendo quel pizzico di passato che fa tanto bene. Altre sono sparite e mi piange il cuore. Ce ne sono tante, però, rimaste e questo mi rende felice. Spesso additiamo i paesi di provincia di immobilismo quando, a modo loro, sono testimoni di un qualcosa che non si vuole disperdere. Carlotto è questo e molto di più. Vi sto raccontando tutto questo perché, in primis, vorrei che ci andaste (e se passate in agosto, fate un fischio perché potreste trovarvi lì) e provaste la qualità dei suoi prodotti, oltre all'inesorabile e immancabile sensazione di attaccarsi al pavimento con le scarpe. Non è che il pavimento sia sporco, è storico: trattiene la gente come un signore anziano che si siede di fianco a voi su di una panchina al parco e inizia a parlare del suo passato. Il Centenario di Carlotto ha portato a prodotti nuovi? No di certo: ha portato a un uso ulteriore - oltre al solito - dei prodotti Carlotto. La contaminazione di cui sono parte in questo 2019 sono il materiale edile che getta la storia di Carlotto nel futuro. Ve lo racconto ora.

### Contaminazioni di Carlotto: la pasticceria



Ognuno ha le proprie certezze nella vita e la Pasticceria Dall'Alba di Valdagno è una delle mie. No, nessuna marchetta in corso ma solo tanta riconoscenza verso quell'esercizio commerciale d'eccellenza che ha prodotto tutte le mie torte di compleanno da 1 a 22 anni. E anche qualcuna dopo. La grande sostenitrice di Dall'Alba era la mia mamma Bruna, amica di lunga data di Franco Dall'Alba, il proprietario di quei tempi. Ora la pasticceria è in mano al figlio di Franco, Enrico, e per me non cambia nulla. Sono passata lì di buona mattina per assaggiare la prima contaminazione di Carlotto arrivata al mio cospetto: una torta con lo Zabov di Carlotto. Mille calorie al primo sguardo, ma chi se ne frega: se vuoi un dolce, mangi un dolce. Non un surrogato di un dolce. Quella che vedete nella foto è una torta in formato mini, fatta apposta per l'assaggio. Buona? *Ça va sans dire*. Ci troviamo lì per colazione?