

14 The Week

CIBO & RICETTE

IL LIQUORI DI CARLOTTO

Tutto cominciò con il rosolio Un secolo di storia e ricette tra Ungheria e valle dell'Agno

Il libro "Cento di questi gradi" racconta origini e progetti dell'azienda



Valerio Bigano e Daniela Carlotto alla presentazione del libro nella sede storica della liquoreria



TORTA DI NOCCIOLE AL ROSOLIO

INGREDIENTI per 6 persone:

g. 500 di nocciole
g. 350 di zucchero
n. 8 albumi
n. 1 bicchiere di latte
cannella e chiodi di garofano
n. 1 bicchierino di Rosolio Carlotto

PREPARAZIONE:

Tostare le nocciole, pelarle e poi tritarle finemente. Aggiungere lo zucchero, il latte, il Rosolio ed un pizzico di cannella e chiodi di garofano ridotti in polvere e gli albumi montati a neve ferma. Versare in una tortiera imbrattata ed impanata ed infornare a 150° circa per 40 minuti. Servire con una crema al cioccolato. (dal sito Carlotto Liquori)

GIANMARIA PITTON

gianmaria.pitton@ilgiornaledivicenza.it

In principio fu il rosolio. Non soltanto, beninteso, ma il dolce liquore è stato un ingrediente fondamentale nella storia centenaria della Carlotto di Valdagno: forte di uno straordinario patrimonio di ricette - in gran parte segrete - il Liquorificio Carlotto ha poi ampliato la gamma, diversificandola e aggiornandola. Alcuni liquori sono scomparsi, altri se ne sono aggiunti; il rosolio è rimasto. "Tra i fiori all'occhiello della sua produzione c'è il *rosolio mitteleuropeo*, un liquore di moderata gradazione alcolica a base della pregiata essenza dell'olio di rosa bulgara. La sua delicatezza lo rende apprezzato dall'alta aristocrazia asburgica. Prova ne sia il fatto che durante una visita ufficiale a Venezia, il 5 aprile 1875, l'imperatore d'Austria Francesco Giuseppe porta in dono al re d'Italia Vittorio Emanuele II proprio una preziosa

bottiglia di cristallo contenente il rosolio di Anton Potepan": l'episodio, ricordato nel libro "Cento di questi gradi" curato da Valerio Bigano, è uno dei tanti che costellano l'avventura imprenditoriale della Carlotto, e che il volume - presentato pochi giorni fa - racconta, sulla scorta di documenti d'epoca, foto, immagini di etichette e manifesti pubblicitari, oltre a opportuni excursus sulle vicende sociali e politiche di Valdagno. Svelando non poche curiosità, come il significato di quel "Potepanski svjetlo" che campeggia sopra il logo aziendale: vuol dire "luminosità dei Potepan" ed è un richiamo diretto alla famiglia Potepan, dalle ascendenze magiare, che intorno al 1820 approdò alla corte di Francesco I d'Austria e si fece notare per l'arte pasticceria e liquoristica. Quando Anton Potepan, quello del rosolio apprezzato da re e imperatori, arrivò a Valdagno con l'esercito asburgico, decise di stabilirsi qui e aprì un'offelleria; per i pasticcini

servivano i liquori, e si mise a produrli direttamente. Alla fortuna della ditta contribuì il grande talento del figlio, Giovanni Onesto, di cui rimangono le ricette dai nomi suggestivi quali "Vaniglia ambrata", "Liquore Escobar", "Latte verginale", "Acquavita di Portogallo". Quando la figlia di Giovanni Onesto, Teresa, sposò Girolamo Carlotto, si fusero due stirpi e due tradizioni liquoristiche. Girolamo e il fratello Vittorio acquistarono palazzo Mastini, sede storica della Carlotto, dove c'è la mescita. Le redini furono poi prese da Giuseppe, figlio di Girolamo, che rilevò le quote del papà e dello zio e insieme alla moglie Nives Montagna si dedicò a far crescere il liquorificio, forte di prodotti quali lo Zabazione, il Fior d'Agno, la China, il Cordiale, l'Amaro '900, il Bianco Rosso e altri ancora, oltre all'intramontabile Rosolio. Ora al timone c'è la figlia Daniela, che ha ben chiaro "l'obiettivo di continuare in questo percorso di crescita".