

Carlotto, i segreti del Rosolio che stregava gli Asburgo

Il liquorificio valdagnese affonda le radici nell'Ungheria del '400. «La storia è la nostra forza»

La loro forza sta nella storia, nelle radici, nel legame con il territorio. Ma con lo sguardo ben rivolto al futuro. Perché si tratta pur sempre di un'azienda artigiana che rimane sul mercato e che vuole mantenere la propria identità, con cent'anni di vita alle spalle. Tanto da custodire con estrema gelosia i propri segreti, le ricette, attraverso una fase di produzione affidata solo alle mani di familiari e in larga parte alle donne.

La «Carlotto liquori» di Valdarno (Vicenza) è una distilleria ma non solo. È un pezzo di storia che da cinque generazioni la famiglia Carlotto tutela e custodisce con cura e che ancora prima affonda le sue radici fino al Quattrocento,

in Ungheria, dove la famiglia di Anton Potepan produceva dolci e, appunto, liquori. Cinque secoli dopo, passando per la ricetta del «Rosolio» che nella storia d'impresa si narra fece innamorare l'intera aristocrazia asburgica, da quella stessa dinastia nasce la «Carlotto liquori», fondata da Girolamo Carlotto nel 1919. Da allora l'azienda artigiana vicentina si contraddistingue per una produzione di nicchia di distillati e liquori: ogni anno dallo stabilimento di Valdarno escono tra le 20 e le 25 mila bottiglie, la rete di vendita non poggia sulla grande distribuzione ma ciò nonostante i prodotti sono spediti in tutta Italia, che di fatto è il mercato principale.

«Sappiamo che i nostri prodotti finiscono anche all'estero – precisa la titolare, Daniela Carlotto – perché abbiamo avuto riscontro da molti Paesi, anche lontani, ma questo avviene tramite clienti italiani e quasi mai direttamente da noi. Spesso si tratta di regalati». I prodotti della Carlotto, in tutto, sono 24: i più noti sono il Rosolio e il Biancorosso, ma ci sono pure piccolissime produzioni come quelle del Creola, che non supera le 100 bottiglie all'anno. «Un tempo si chiamava Rum di fantasia – spiega ancora la titolare – ma per obblighi di legge vent'anni fa abbiamo dovuto cambiare il nome».

Uno dei tratti distintivi della Carlotto liquori è la presenza femminile in azienda, con 12



Donne al timone Daniela Carlotto

donne su 15 dipendenti: «Una parte importante del nostro lavoro – spiega la titolare – consiste nel confezionamento dei prodotti e in questo compito noi preferiamo l'occhio femminile a quello maschile, secondo noi è più adatto». Le mani femminili, d'altronde, curano anche la produzione, affidata a Daniela e alla madre, e non potrebbe essere altrimenti: «Non entra nessuno in produzione – afferma Daniela – dobbiamo tutelare le fasi di lavoro, la salubrità dell'ambiente e anche le ricette storiche». Ogni azienda ha i suoi segreti, specie se si tratta di una realtà con una produzione di nicchia.

Negli anni Novanta, a dare nuovo vigore al marchio ci ha

pensato il celebre chef Gualtiero Marchesi, che con la famiglia ha creato la ricetta della China di Carlotto, portando in giro per tutta Italia il nome della liquoreria vicentina. La storia dell'azienda, quella dei Potepan e del centenario appena festeggiato, si può respirare entrando nell'omonimo bar che la famiglia gestisce in centro a Valdarno e che da un secolo è punto di riferimento in paese. Ma i pensieri di chi la guida ogni giorno sono rivolti al domani: «Negli anni – spiega Carlotto – non abbiamo mai dovuto calare la produzione, che anzi è sempre aumentata. La realtà del nostro lavoro sta cambiando e ci stiamo muovendo, anzitutto cercando di far conoscere la nostra storia il più possibile. Alcuni prodotti concorrenti non hanno la storia che abbiamo noi alle spalle e credo che il nostro valore aggiunto sia questo».

Gian Maria Collicelli

© RIPRODUZIONE RISERVATA