Tre spunti diversi per capire la tradizione gastronomica dei Colli Euganei. Dai distillati a base di marasche al brodo di giuggiole, passando per la produzione di olio extravergine d'oliva. Per approfondire il viaggio con... una profumata degustazione

GRAN GUSTO TRA I COLLI

84 TORREGLIA
Profumo di ciliegie

86 COLLI EUGANEI
Sulla via dell'olio

88 ARQUÀ PETRARCA
In brodo di giuggiole

PROFUMO DI CILIEGIE

È a Torreglia che si produce il famoso Maraschino, un classico dell'arte liquoristica italiana. Ma la storia della famiglia Luxardo inizia nella Dalmazia dell'Ottocento, quando il nobile Girolamo...

DI VINCENZO PETRAGLIA

Bottiglia impagliata
In queste pagine, foto d'epoca e odierne dell'azienda Luxardo a Torreglia, manifesti che pubblicizzavano il Maraschino e una bottiglia impagliata come si presenta oggi. Il liquore è a base di marasche, frutti di una varietà di ciliegio coltivata in un vivaio di tre ettari a fianco dello stabilimento. La Luxardo produce anche altri liquori, sciroppi e prodotti di pasticceria.

Chi non ha mai sentito parlare o bevuto un bicchierino del delizioso Maraschino dalla celeberrima bottiglia impagliata? Probabilmente nessuno, visto che da quasi due secoli rappresenta un classico dell'arte liquoristica del Belpaese, fra le icone più luminose della storia degli italici consumi. È solo uno dei tanti prodotti ideati dall'antica Distilleria Luxardo, oggi Girolamo Luxardo Spa, che ogni giorno partono da Torreglia, ai piedi dei Colli Euganei, per raggiungere ben 70 Paesi nel mondo. Una storia di successo cominciata nel lontano 1821 e costellata da tante vittorie ma anche tragiche cadute, da cui però l'azienda è sempre riuscita a rialzarsi e a rinascere più forte di prima.
«Un successo» spiega Piero Luxardo, presidente della società, che, con i suoi tre fratelli (Guido, Matteo e Giorgio), lo zio Franco e il cugino Filippo, tiene le redini di questo impero familiare giunto alla sesta generazione di gestione «decretato da una geniale quanto semplice intuizione del nostro antenato Girolamo. Quello che fece fu, infatti, applicare alla ricetta di un liquore tipico, ottenuto secondo tradizione per infusione di marasche in alcol, un processo industriale basato invece sulla distillazione. Un salto di qualità che conferì al tradizionale rosolio un carattere decisamente più intenso e accattivante». Nella fattispecie Girolamo, patrizio genovese, venne inviato nel 1817, quale rappresentante consolare del Regno di Sardegna a Zara, sulle coste della Dalmazia, parte integrante dell'allora Impero austroungarico. E fu lì che la moglie, la marchesa Maria Canevari, si dedicò, secondo l'uso del tempo, alla produzione di liquori fatti in casa, tra cui quello noto in città col nome di Rosolio Maraschino, prodotto sin dal medioevo principalmente nei conventi. Fu un tale successo fra amici ed estimatori che Girolamo vi costruì attorno l'originaria distilleria nel 1821, che continuò a perfezionare il metodo di produzione e a espandersi nelle mani degli eredi fino al 1939: nello stabilimento Luxardo lavoravano oltre duecento persone che ne facevano il più importante d'Italia assieme a quello della ditta Sarti di Bologna. Poi l'irreparabile. Il secondo conflitto mondiale, la quasi totale distruzione dello stabilimento nel 1943 a causa dei bombardamenti, la ritirata delle truppe italiane e tedesche dalla Dalmazia, il dramma delle foibe e degli stermini, che coinvolse anche tre membri della famiglia Luxardo. Il destino dell'azienda sembrava segnato, sennonché l'unico superstite tra i fratelli della quarta generazione, Giorgio, assieme al giovane Nicolò (padre di Piero Luxardo e dei suoi fratelli al timone oggi dell'azienda), nonostante la confisca dei beni agli esuli, riuscì a far rinascere l'attività (le formule segrete dei liquori erano state fortunatamente tratte in salvo) nel 1947, costruendo un nuovo stabilimento a Torreglia e dando così l'avvio a un nuovo capitolo della travagliata storia della famiglia.

Chilometro zero

Da allora la Luxardo, una delle più antiche aziende europee nel campo della produzione di liquori, con il suo fiore all'occhiello, il Maraschino, e gli altri prodotti messi a punto ha conquistato il mondo: sono cinque milioni le bottiglie prodotte annualmente che raggiungono ogni angolo del pianeta. generando un fatturato di 18,5 milioni di euro, in costante crescita, distribuito per un terzo in Italia e per il resto all'estero, soprattutto Gran Bretagna, Stati Uniti e Giappone. Una realtà in continuo divenire, oggi con 45 dipendenti. «Negli ultimi anni» sottolinea Piero Luxardo, che fra le altre cose è presidente del Comitato di gestione del Premio Campiello, «abbiamo investito molto in tecnologia, installando due modernissime linee di imbottigliamento, ampliato le piantagioni di marasche, restando così completamente autosufficienti tramite prodotti a chilometro zero, potenziato la distribuzione, che vogliamo sempre più capillare, e aperto un nostro negozio monomarca con annesso piccolo museo aziendale in una vecchia casa colonica all'interno della proprietà. Dopo quasi duecento anni la voglia di migliorarsi e l'entusiasmo rimangono insomma intatti, aiutati anche da un'enclave meravigliosa quale quella dei Colli Euganei, realtà ricchissima di maestranze eccellenti e dove vige massima collaborazione fra tutti». Lunga vita alla Luxardo e al Maraschino.

da sapere

Girolamo Luxardo Spa: via Romana 42, Torreglia (Pd), tel. 049.9934811; www.luxardo.it.
Negozio Luxardo, con annesso museo aziendale (via Romana 46, tel. 049.9934090, orari: 9-12.30 e 15.30-19 dal lunedì al sabato).

STEFANO BRAMBILLA

FRANTOIO DI CORNOLEDA (2)

SULLA VIA DELL'OLIO

Sui Colli Euganei l'olivo cresce da sempre. Ma solo negli ultimi tempi la produzione si è sviluppata, soprattutto in qualità. Come spiega un giovane appassionato che in pochi anni è arrivato al vertice

DI STEFANO BRAMBILLA

«Ma chi lo sa che sui Colli Euganei si produce olio?». Denis Zanaica si pone la stessa domanda che ci siamo posti noi, prima di andare in visita ad Arquà e dintorni: avevamo sentito parlare dell'olio del Garda, di quello ligure e persino di quello istriano, ma che anche a sud di Padova crescessero gli olivi... proprio non ne eravamo a conoscenza. «Eppure, è una produzione antica, probabilmente persino preromana» spiega il giovane produttore di Cinto Euganeo. Già, perché sono molti gli autori antichi che parlano di olio euganeo; Claudio Eliano, filosofo del III secolo, nella sua *Storia varia* scrive che sui Colli Euganei venivano preparate delle focacce di farina condite con olio d'oliva e mele. Poi, alterne fortune tra periodi bui medievali e rinascimento veneziano. «Fino a dieci anni fa, la coltivazione dell'olivo era sempre passata in secondo piano rispetto a quella della vite» spiega Denis «anche la mia famiglia produceva vino... poi nel 2008 io e Jaci abbiamo dato inizio a questa follia!». Jaci è la compagna di Devis, origine brasiliana e un coinvolgente sorriso che accoglie i visitatori al Frantoio di Cornoleda, come Devis ha chiamato la sua azienda. «Sui Colli Euganei ci sono tre frantoi, uno è il nostro. Dovreste vedere l'amore con cui decine di produttori grandi e piccoli portano qui le loro olive, ogni autunno, tra ottobre e novembre... a qualche ora dalla raccolta, che avviene sempre a mano dall'albero, arrivano qui con le loro cassettine e te le affidano come se fossero un figlio. Abbiamo scoperto una passione davvero incredibile! E nonostante la crisi, il mercato regge, anche se c'è ancora tanto da fare, soprattutto per far conoscere il prodotto, l'olio dei Colli».

STEFANO BRAMBILLA

Segnali stradali
Sopra, da sinistra: oliveti sui Colli Euganei; Jaci e Devis Zanaica con i loro prodotti davanti al Frantoio di Cornoleda; le olive dell'area. **Sotto**, la potatura di un albero nella zona di Arquà Petrarca e uno dei cartelli posizionati dalla provincia di Padova per indicare la zona di produzione dell'olio extravergine di oliva dei Colli Euganei. L'areale di produzione è tutelato dalla dop "Olio extravergine d'oliva Veneto Euganei e Berici", che comprende anche la provincia di Vicenza.

Retrogusto piccante

Già, il prodotto. Neanche due anni fa, la Provincia di Padova ha costellato i Colli Euganei di cartelli con la scritta «Zona di produzione dell'olio extravergine di oliva»: azione importante, così chi passa da queste parti intuisce la valenza dell'olivo nel paesaggio e nell'economia dell'area. Poi, però, bisogna andare oltre: per esempio conoscere e assaggiare le differenti varietà. «Quello dei Colli Euganei è un olio fruttato medio o leggero, che non va a coprire il gusto delle pietanze, e ha acidità molto bassa» spiega Devis. «Abbiamo la fortuna di aver ereditato dal passato varietà autoctone, come la Rasara, che ha un retrogusto di mela e mandorla, e il Matosso, che ha il profumo della foglia di pomodoro». Le proviamo: sono ottime, con un leggero retrogusto amarognolo o piccantino. «A volte la gente pensa che questo retrogusto, dovuto ai polifenoli, sia un difetto dell'olio... invece è un pregio!» sorride Devis, che produce sei varietà diverse, tra cui alcune monovarietali (la Rasara e il Matosso, appunto) e una biologica, tutte imbottigliate in confezioni curate ed eleganti, perché anche l'occhio vuole la sua parte. Il Matosso e il biologico (chiamato Green Selection) hanno appena ottenuto le tre foglie sulla prestigiosa guida *Oli d'Italia 2014* del Gambero Rosso, gli unici sui Colli Euganei a meritare il riconoscimento. «È successo che io mi portassi il mio olio al ristorante... non posso sopportare gli oli fatti male» ride Devis. E dopo aver assaggiato quello dei Colli Euganei, non possiamo che essere d'accordo.

da sapere

degustare e comprare

Sono molte le aziende dei Colli Euganei che producono olio, spesso con piccoli quantitativi: visitando i vari paesi e località dei Colli si può incontrarle facilmente e nei negozi di Arquà e dintorni sono acquistabili i loro prodotti.
Il Frantoio di Cornoleda, di Devis Zanaica, si trova in via Cornoleda 15/B a Cinto Euganeo, tel. 0429.647123; www.frantoiodicornoleda.com.
Per maggiori informazioni sulle produzioni agricole dei Colli Euganei: www.parcocollieuganei.com. Il Comune di Galzignano Terme istituisce annualmente il concorso per l'assegnazione del premio "Olio extra vergine di oliva dei Colli Euganei".

STEFANO BRAMBILLA

Giuggiolame
In questa pagina, in senso orario dall'alto, giuggiole essiccate; prodotti a base di giuggiole in vendita ad Arquà Petrarca; giuggiole fresche. **Nella pagina a sinistra**, in senso orario, giuggiole sul ramo e Alessandro Callegaro davanti al punto vendita dell'azienda agricola Scarpon ad Arquà Petrarca.

STEFANO BRAMBILLA

IN BRODO DI GIUGGIOLE

Se vi siete mai chiesti che cosa significa questa enigmatica espressione, dovete recarvi ad Arquà Petrarca. E scoprire tutto un mondo che gira intorno a un piccolo frutto rosso...

DI STEFANO BRAMBILLA

Andare in brodo di giuggiole è una di quelle meravigliose espressioni che usavano i nostri nonni (padri?) e che nessuno sa bene che cosa significhi letteralmente. Che cosa saranno mai le giuggiole? E perché se ne dovrebbe fare un brodo? Un brodo afrodisiaco, poi, visto che non v'è dubbio che la frase significhi "andare in sollucchero" (tanto per usare un'altra bella e antica espressione). Orbene, provate a fare queste domande a un qualsiasi abitante di Arquà Petrarca e vedrete con che dovizia di particolari vi risponderà. Perché il piccolo comune dei Colli Euganei è uno dei pochissimi centri in Italia dove la cultura del giuggiolo e del suo brodo è una tradizione che si tramanda dalla notte dei tempi. «C'è un giuggiolo quasi in ogni cortile, guardate» ci mostra il sindaco Luca Callegaro mentre ci accompagna per le stradine scoscese del paese. Scopriamo che i giuggioli sono piccoli alberi dai rami contorti, in latino *Ziziphus jujuba*, che i Veneziani importarono dall'Oriente in epoca rinascimentale. E che le giuggiole, i loro frutti, somigliano un po' a piccoli datteri rossi. «Un tempo al liquore creato dalle giuggiole macerate e mischiate con altri frutti – detto appunto brodo – venivano forse aggiunti dei lievi oppiacei... ecco il perché dell'espressione» sorride il sindaco. In effetti, c'è chi sostiene che il frutto magico del loto, che fece dimenticare fatiche e nostalgie a Ulisse e compagni nel Paese dei Lotofagi, non foss'altro che brodo di giuggiole. «Ad Arquà tutti producono il loro liquore casalingo, che ha un forte potere digestivo, e a ottobre c'è una grande festa dedicata alla giuggiola» spiega il sindaco.

Storie di fine autunno

Chi il brodo invece lo produce commercialmente da qualche anno è Alessandro Callegaro, che incontriamo nel suo negozio in via Roma. «Mio nonno ha iniziato a coltivare la terra quando è andato in pensione, nel 1993. Poi la mamma l'ha seguito... e ora l'attività coinvolge tutta la famiglia, compreso me, che sono un ingegnere!». È del 2007 la prima bottiglia dell'azienda Scarpon. «Sapeste quanti esperimenti, prima di arrivare al giusto equilibrio tra gli ingredienti! Alle giuggiole – almeno un 20 per cento – si aggiungono infatti mele cotogne, uve e melograni, tutti frutti di fine autunno, che tradizionalmente venivano fatti macerare insieme. Il primo anno avevamo messo troppa uva fragola... e il gusto risultava un po' forte». Filtrazione e poi infusione, senza nessun colorante o prodotto aggiuntivo: il risultato del brodo è alquanto gradevole al palato, ma anche su gelati o dolci. Ma con le giuggiole si fa anche molto altro. Alessandro e famiglia producono ottime confetture; i frutti più grandi finiscono subito sotto grappa; e da qualche anno ci sono anche cioccolatini ripieni di crema alle giuggiole. Poi, in paese c'è chi produce zaeti con le giuggiole (biscotti di farina gialla tipici di queste parti), torte giuggiolose, mieli di giuggiole... mentre chi visita il borgo tra settembre e novembre può anche avere la fortuna di assaggiarle fresche, per esempio in occasione della festa di ottobre. «Non bisogna dimenticare che Arquà è al centro di una zona con grande biodiversità, ancora integra per quanto riguarda vegetazione e paesaggio» spiega Alessandro. «Noi siamo l'unica azienda autorizzata dal parco regionale dei Colli Euganei a raccogliere erbe spontanee e a commercializzarle: tra germogli di pungitopo, cipolle e asparagi selvatici, carletti, aglio selvatico, sambuco c'è solo l'imbarazzo della scelta» conclude mentre ci fa vedere una serie infinita di conserve, salse e vasetti vari. Vi siete chiesti che cosa sono i carletti? Qui bisognerebbe aprire un altro capitolo... ■

da sapere

degustare e comprare

In tutti i negozi di Arquà Petrarca troverete il brodo di giuggiole e gli altri prodotti a base del frutto; una vasta scelta è presente all'Enoteca da Loris, proprio davanti alla casa del Petrarca (via Valleselle 20, tel. 0429.718245; www.enotecadaloris.it). Per assaggiare quello che secondo noi è il miglior brodo di giuggiole, l'indirizzo è via Roma 15, dove c'è il negozio dell'azienda agricola Scarpon (tel. 0429.718215; www.brododiarquapetrarca.it), che vende anche altri prodotti legati alle giuggiole e alle erbe spontanee dell'area. La Festa delle giuggiole di Arquà Petrarca quest'anno si terrà dal 5 al 12 ottobre; per informazioni, tel. 0429.777327; www.arquapetrarca.com.