

## Liquori Morelli. Una storia toscana di successo

🕒 4 luglio 2019 👤 Nadia Fondelli 📁 Toscogustando 💬 0



*Spesso vi raccontiamo il brutto delle nostre terre, ma non dobbiamo mai dimenticare di guardare agli esempi positivi. Nella **Toscana** dei piccoli centri esistono storie d'eccellenza e quella di **Leonello Morelli da Forcoli** e dei suoi figli e nipoti è una di questa.*

Era il **1911** quando in questa piccola frazione del comune di **Peccioli** dedica all'agricoltura e che le strade dell'epoca rendevano così lontana da **Pisa Leonello Morelli** seguendo le sue aspirazioni apriva bottega nella centrale via Garibaldi al

### LAST NEWS

Sant'Apollonia a Firenze: decideranno i giovani

Massa Marittima: la rinascita di Valpiana

Spiagge pulite dalla plastica, parte da Viareggio e Castiglione della Pescaia la campagna estiva

Stefano Mugnaini. Il re dell'accoglienza arrestato per evasione fiscale milionaria

Firenze. Numero unico europeo 112 per le emergenze, firmato il protocollo in Prefettura

### LA REDAZIONE

Chi Siamo

**Liquorificio** che portava il suo cognome.

L'**Italia** occupava la Libia e faceva volare nei cieli africani il primo aeroplano. L'arte era in fermento in ogni angolo d'Europa con le avanguardie; ad Hollywood nascevano i primi studios del cinematografo e a Parigi Coco Chanel cominciava a far bisbigliare.

Poi la prima guerra mondiale, poi la seconda, ma Leonello tirava dritto nel suo liquorificio. I prodotti piacevano, lui a testa china lavorava e addirittura negli anni '50 avevano già un catalogo da dare sottobraccio ai "commessi viaggiatori".

I figli crescono ed entrano in azienda, Leonello diventa anche sindaco di **Palaia** e le nuove generazioni proseguono sulla strada del successo che diventa internazionale con l'avvento della quarta generazione: **Luca, Paolo e Marco**.

E sono proprio le **100 candeline soffiate nel 2011** ad aprire la strada della conquista del mondo con una scommessa vinta: la

partecipazione l'anno seguente al primo **concorso internazionale di Bruxelles** dove Morelli **partecipa con tre prodotti e porta a casa una medaglia d'oro e una d'argento**. **Da lì in poi un successo dietro l'altro** e molte medaglie in bacheca con prodotti nuovi e vintage che strizzano l'occhio alla moderna mixology.

In una serata dedicata abbiamo avuto il piacere di conoscere da vicino **Marco Morelli** il suo entusiasmo e i suoi prodotti. Interessante il **gin botanico** che più di ogni altro si avvicina al mercato della **mixology** con le sue aromatiche di timo,

camomilla e rosmarino coltivate direttamente in azienda. Dal passato arriva la **China**, un tempo corroborante di tutti i mali e oggi nelle versione 2.0 interessante liquore scuro che della grande tradizione liquoristica italiana arriva integro e addolcito al secondo millennio.

Tanta era la curiosità di assaggiare la pluripremiata **Grappa Cru del Centenario** nata in occasione appunto del Centenario prodotta da una selezione di vitigni italiani con affinamento prima in botti grandi per un anno e poi in barrique prima di un ultimo passaggio in acciaio.

Ma ad essere sinceri, sarà perchè particolarmente attratti dal

Contatti

Privacy

revival ben fatto, dall'eleganza sobria delle vecchie etichette e dalla cultura del saper insegnare a bere bene siano rimasti affascinati dalla **linea Vintage** dove la quarta generazione dei Morelli ha ripescato dal museo aziendale ricette storiche straordinarie.

Anche le etichette ripercorrono la storia aziendale e sono la rivisitazione in chiave moderna da quelle realizzate all'epoca direttamente dal pennino del **Cavalier Leonello Morelli**, mentre le bottiglie sono realizzate sui modelli storici presenti nel museo.

**L'amaro arancia** è un prodotto di grande successo nato da un errore. Un dipendente riversò nel bidone di stoccaggio dell'Amaro Etrusco una quantità di Arancino 30° e per due anni rimase lì sigillato in attesa di essere smaltito. Marco Morelli però decise di aprirlo e far degustare alcuni campioni di quel prodotto casuale in Germania, Svizzera e Belgio, trovando grande consenso.

Fu così che in men che non si dica si dovette mettere velocemente il prodotto in lavorazione per soddisfare le richieste del mercato nordico che molto apprezzava questo amaro, non troppo amaro.

Per i nostri palati l'amaro perfetto è quello della **Torre**, così lo volle chiamare Morelli per omaggiare, anche nel disegno dell'etichetta la celebre torre pendente pisana. Un'intuizione da souvenir dato che nel 1911 mai Morelli avrebbe pensato che con quel disegno avrebbe creato il primo concetto di territorialità e identificazione in chiave marketing di prodotto-luogo della storia

Lunga vita alla grande tradizione artigianale toscana alle aziende laboriose che in territori che quasi mai finiscono sulla cronaca (e meno male) con grande lungimiranza e capacità imprenditoriale portano nel mondo il bello e il buono della Toscana.

Infine una curiosità. Il mio preferito ammesso che ce ne debba per forza essere uno in un viaggio sensoriale completo e intrigante va all'amaro della Torre.



LIQUORI

MORELLI

PALAIA

PECCIOLI

« **PREVIOUS**

Incendi boschivi, online il bollettino sul rischio con i comportamenti virtuosi

**NEXT** »

Regione. Diciottenni in treno gratis ad agosto, ecco come fare

---