

Liquori italiani nel mondo

ITALIA ([HTTPS://GUSTARVIAGGIANDO.COM/CATEGORY/VIAGGIO/EUROPA/ITALIA/](https://gustarviaggiando.com/category/viaggio/europa/italia/)),
TOSCANA
([HTTPS://GUSTARVIAGGIANDO.COM/CATEGORY/VIAGGIO/EUROPA/ITALIA/TOSCANA/](https://gustarviaggiando.com/category/viaggio/europa/italia/toscana/)),
GUSTO E SALUTE ([HTTPS://GUSTARVIAGGIANDO.COM/CATEGORY/GUSTO_SALUTE/](https://gustarviaggiando.com/category/gusto_salute/)),
PROVATI PER VOI ([HTTPS://GUSTARVIAGGIANDO.COM/CATEGORY/PROVATI-PER-VOI/](https://gustarviaggiando.com/category/provati-per-voi/))

/ 7 LUGLIO 2019 by ROBERTA CAPANNI

Cosa vuol dire dar vita ad un nuovo liquore? E che cosa è un liquore? Non è solo una soluzione di alcol, acqua, zucchero, con estratti solitamente vegetali. L'arte di preparare liquori affonda le radici nel tempo e si fonde con quella della preparazione dei medicinali.

Un mondo affascinante. Chi ci legge sa che amiamo la grappa, in quanto prodotto italiano di eccellenza e quindi non potevamo non essere rapiti dall'**Antica Grapperia Morelli. (<http://liquorimorelli.it/>)**

Quattro generazioni che in 107 anni di attività sono arrivate a produrre 1000 bottiglie al giorno per un totale di 300mila bottiglie all'anno. Ovviamente non solo di grappa. Produrre tanto vuol dire anche **saper “raccontare” il proprio prodotto**. Ci vuole conoscenza della materia, scelte qualitative senza se e senza ma, idee al passo con i tempi. La conoscenza della Morelli è avvenuta per caso. Un invito di una collega per una degustazione. Serata estiva, panorama di Firenze e bella compagnia. Un buon modo per entrare dentro ad un prodotto.

le belle bottiglie di liquore dal gusto retrò e sullo sfondo Marco Morelli

Dalla campagna pisana al resto del mondo.

La famiglia Morelli ha saputo distribuire bene i compiti. Era il **1911** quando a Forcoli nel comune di Palaia, Leonello Morelli “sente” che la sua strada sarebbe stata la distillazione e la creazione di liquori. Da subito si comprende che non basta appagare solo il gusto. Le bottiglie devo essere belle a vedersi.

L'ultima generazione non abbandona questo concetto e lo amplia espandendo le proprie conoscenze e il raggio di azione. **Luca, Paolo e Marco** portano alto il nome della Morelli, il mercato nazionale si amplia. Poi arriva l'Europa ma anche Cina, Giappone, Stati Uniti.

È Marco a raccontarci con quanti sacrifici ha imparato questo mestiere. A lui è affidata la parte commerciale perché puoi fare anche un buon prodotto ma poi va venduto! La passione nel ricordare gli esordi come venditore inesperto, la gioia di far assaggiare ogni specialità fanno capire tutta un'azienda.

le belle bottiglie con “scollo” femminile della Liquori Morelli

L'assaggio

La fase dell'assaggio è poi la prova per eccellenza. Accolti con un cocktail **Morelli 2018** (Limoncino DiVino), Gin Botanico Liquori Morelli e Tonic Water) abbiamo capito fin da subito di non trovarci davanti ad un'azienda qualunque.

Innovare è il punto focale dell'azienda. Il Limoncino DiVino è il frutto di un'invenzione del liquorificio Morelli. Nato soprattutto per il mercato estero, ha conquistato anche quello italiano. Alla base c'è il vino bianco per il 75%, del mosto e dell'alcol agricolo, a seguire infuso di limone da buccia fresca e aromi naturali. 15,5% il grado alcolico. Risultato una bevanda piacevolissima che si abbina bene ai dolci di ogni tipo. Perfetto anche nella versione cocktail che abbiamo degustato.

Faraona con mele e riduzione di China.

Esperienze di cucina con i liquori Morelli

Per meglio comprendere il prodotto e le sue possibilità, ecco una cena a base di piatti dove i liquori Morelli partecipano. In stile toscano la terrina di fegatini al Vin santo accompagnata sempre dal **cocktail Morelli 2018**. A seguire ravioli di ricotta, scamorza e melanzana con pomodorini e profumo di Gin Botanico.

Faraona con mele e riduzione di **China Morelli**. In abbinamento un omaggio al comune da cui godiamo della vista di Firenze: Fiesole. Fattoria di Poggiopiano Chianti DPCG Riserva 2015 che abbiamo conosciuto qualche tempo fa.

Sul dolce l'entrata in scena del **Pangrappa Morelli** entrato nella preparazione del tiramisù.

Il pangrappa Morelli si mantiene bene per l'alta presenza di alcol e si presta a meravigliose preparazioni come il Tiramisù.

La mente “geniale” di questa azienda toscana ha concepito altro oltre i liquori. Prodotti dolciari di elevata qualità dove il liquore è presente in alta percentuale. Così sono nati il **Pangrappa** usato da grandi chef, i panettoni speciali, i cantucci buccia di arancia (messa in infusione alcolica) e cioccolato, le pappardelline al limoncino solo per citarne alcuni.

la ricerca di innovazione nella tradizione. La voglia di “non dimenticare” ma guardando al futuro che vede, nel bere di qualità, la strada da intraprendere.

La degustazione

Degustazione è proseguita con la **grappa Cru Centenario** vincitrice di molti premi. Complessa e persistente, naso delicato ma importante, uno splendido racconto dei vitigni e degli anni trascorsi in botte. Bellissima la bottiglia che ricorda la scollatura di una signora anni '30.

Della linea Vintage l'Amaro Arancia dalla bella bottiglia lavorata. Dolce ma non troppo, riporta al palato il gusto dell'arancia che si smorza nell'amaro e nella china.

Quello che si nota in questa linea dalla tendenza retrò, è la ricerca di innovazione nella tradizione. La voglia di “non dimenticare” ma guardando al futuro che vede, nel bere di qualità, la strada da intraprendere.

Sempre della stessa linea la **China Morelli e l'Amaretto della Torre** in degustazione. Ma una volta scoperto il mondo dei distillati e dei liquori Morelli si comprende che ci vuole tempo per godere, sera dopo sera, momento dopo momento, di ogni nuovo sorso.

Torneremo sull'argomento.

Roberta Capanni

