

L'azienda con sede a Montanelli amplia la presenza con prodotti dell'eccellenza toscana sui mercati internazionali e lancia un nuovo prodotto

Il liquorificio Morelli festeggia 110 anni con il gin allo zafferano e altre due assunzioni

NUOVE FRONTIERE

PAOLO FALCONI

L'eccellenza in bottiglia. La passione di 110 anni di storia sigillata da un tappo che ne attesta la bontà. Ecco il liquorificio Morelli di Forcoli (da pochi anni spostato nella zona artigianale di Montanelli) che annovera anche altre importanti eccellenze del mangiar e bere bene toscani. L'idea del cavalier **Leonello Morelli**, era il 1911, ha avuto successo.

A Firenze l'azienda palaiense ha presentato un prodotto che rappresenta una novità assoluta. Alla terrazza panoramica di "ToscaNino in Rinascite" ha visto la luce il "Gin allo zafferano" che va ad aggiungersi agli altri due: il Gin botanico e il Gin fondatore, prodotti di alta gamma. «Abbiamo scelto lo zafferano perché si tratta di una spezia considerata "oro" per la sua preziosità, superiore perfino al tartufo, ideale dunque per offrire ai clienti di Liquori Morelli un prodotto lussuoso ed esclusivo: nel solco della territorialità – sottolinea **Marco Morelli** – della toscaneità e del principio di privilegiare prodotti che hanno origine in luoghi vicini». Marco, Paolo e Luca sono i tre fratelli al timone dell'azienda che sta conoscendo sempre più consensi nel difficile settore degli alcolici. Siamo alla quarta generazione. Il settore, l'anno scorso, col Covid imperante ha conosciuto flessioni anche del 50 per cento ma «noi abbiamo saputo arginare fermandosi al 15 per cento. Ora stiamo conoscendo record su record: come a giugno e a luglio, lo stesso sarà per settembre» rileva Marco Morelli. Anzi, con al crisi il li-

quorificio si dette da fare per creare una linea di prodotti disinfettati che in parte sono stati donati a ospedali, ma che comunque hanno incontrato i favori del pubblico. Come la linea cosmetica che non conosce confini di genere.

Liquori Morelli in salute, tanto da incrementare di due unità il numero dei dipendenti (ora 12) e anche la presenza sui mercati internazionali. Hanno aperto le frontiere anche Russia a Colombia che aggiungono così a Germania, Svizzera, Francia, Belgio, Lussemburgo, Paesi Bassi, Spagna, Florida e Cina. Sono cinque i prodotti reinterpretati: "Aperitivo di Toscana", "Bitter di Toscana", "Apricot Tuscany", "Gin Fondatore" e "Triple Sec". Ciascuno affonda le radici nella produzione classica dell'azienda ed è riproposto con significative novità. "Aperitivo di Toscana" ha sostituito in catalogo "Aperitivo San Luca", già conosciuto come "L'aperitivo di Pontedera".

Ora si amplia la gamma dei gin, seguendo sempre il principio di privilegiare prodotti che hanno origini molto vicine; per questo è stato selezionato lo zafferano dell'azienda agricola Rossopuro di **Lorenzo Finzani** di Castelfiorentino, e la bottiglia, con fregi decorativi, è realizzata a mano dalla cristalleria Fara di Empoli. Le caratteristiche gustative del Gin allo zafferano: il colore giallo intenso con una nota di zafferano molto spiccata, retrogusto leggermente amarognolo tipico di questa spezia. «Tutto questo mentre stiamo ancora festeggiando la medaglia d'oro al premio "Alambicco d'oro" di Anag Italia per la Grappa 50/50 Riserva», osserva Marco Morelli.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Da sinistra Luca, Paolo e Marco Morelli. A destra una bottiglia del nuovo gin allo zafferano



FONDATORE DELL'AZIENDA

Leonello miscelava essenze ed estratti nel suo piccolo bar

Tutto nasce dal cavalier **Leonello Morelli**, deciso a trasformare una passione in professione. Proprietario di un piccolo bar, si divertiva a miscelare essenze ed estratti creando liquori e infusi, per gli avventori. Da lì l'idea di creare un liquorificio: era il 1911.

FORCOLI

Ora nella vecchia grapperia spazio a tour e degustazioni

PALAIÀ. C'è sempre stata la simpatica e bella volontà della famiglia Morelli di instaurare un bel rapporto con i clienti. Così, una volta ultimato il trasferimento nei nuovi ambienti in località Montanelli (sempre nel comune di Palaia) si è pensato a non far morire il vecchio liquorificio.

Così la vecchia grapperia nel centro di Forcoli, nel frattempo, è diventata un museo

dove – con prenotazione – si possono conoscere e degustare tutti i 110 anni di storia e di passione di un'azienda di prodotti artigianali fatti con cura. Il percorso avrà una breve introduzione della storia dell'azienda, arricchita dai numerosi documenti che ne raccontano la vita, quali etichette, bottiglie e ricettari tutti ben conservati nello spazio museale. E anche le bollette di accompagna-

mento dei prodotti che raggiungevano i clienti in ogni parte d'Italia. Si procede poi in area produzione, dove sarà possibile conoscere tutti i processi, dalla realizzazione dell'infuso all'imbottigliamento e all'etichettatura, il tutto esclusivamente a mano, evidenziando l'artigianalità, simbolo e punto di forza dell'azienda Morelli da oltre un secolo. La visita si conclude con una

degustazione dei prodotti, il tutto accompagnato da prodotti dolciari locali. Su richiesta sarà possibile personalizzare i percorsi e le relative degustazioni in base alle esigenze della clientela.

Le visite durano circa un'ora e si svolgono su prenotazione (info@liquorimorelli.it) in gruppi fino a 20 persone, dal lunedì al venerdì (8-12.30 e 14.30-18). Su richiesta sarà possibile personalizzare i percorsi e le relative degustazioni in base alle esigenze della clientela. Ogni visita ha un costo di 10 euro a persona. A conclusione del percorso sarà possibile fare acquisti all'interno dell'azienda.

P.Fa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL PARCO CANILE A LAJATICO

Divertimento e solidarietà. Una serata per aiutare gli amici a quattro zampe

LAJATICO. La pizzeria Verde Rame a Pontedera ha organizzato una serata a favore degli animali a quattro zampe e del parco canile "La Valle incantata" di Lajatico creato e gestito dall'associazione Amici degli animali a quattro zampe che ha sede a Pontedera.

«Si è trattato di una serata di sensibilizzazione e al tempo stesso divertente: ci si può divertire anche facendo beneficenza» sottolinea con soddisfazione una delle responsabili, **Rossella Prosperri**.

La struttura di Lajatico è

obiettivi completamente diversi e opposti rispetto alla realtà corrente: «Il canile deve essere solo un momento di passaggio tra abbandono e la nuova famiglia pronta ad accogliere con amore e rispetto il nuovo ospite. Per raggiungere velocemente questo obiettivo – aggiunge Prosperri – si deve rendere l'animale stabile da un punto di vista psicofisico e socializzarlo il più possibile».

Il lavoro dell'associazione è quotidiano, importante e faticoso, ma che finisce con il gratificare la ventina di volontari quando il cane trova

iniziare una nuova vita. In questi sette anni l'associazione ha fatto centinaia di adozioni all'anno sempre con pre-affidi e post-affidi portando anche risparmi importanti delle amministrazioni comunali convenzionate. Ciò ha permesso di concentrare l'attenzione anche su altre problematiche, quali «sterilizzazioni e cure delle colonie feline anche se in questo settore c'è ancora molto da fare; progetti di sensibilizzazione nelle scuole; pet therapy ai diurni, case riposo e prima della pandemia in pediatria all'ospedale».



I protagonisti della serata alla pizzeria Verde Rame

tello tutela e benessere degli animali con sede all'Unione Valdera per cercare di risolvere problematiche sul territorio».

Ed ora si è tenuta questa festa di sensibilizzazione per la quale la medesima asso-

a quattro zampe ringrazia lo staff della pizzeria Verde Rame, in particolare **Silvia Bigliotto**; l'artista **Dela Vega** che ha offerto due delle sue opere; Raco illuminazione Pontedera per aver offerto una lampada da tavolo Ar-

per aver offerto due oggetti della sua collezione; la gelateria Ferretti di Peccioli per i buoni gelati, il birrifico Mia. La medesima associazione, ovviamente si augura che eventi del genere siano sempre più frequenti.