

CHILOMETRI E GRADI, VIAGGIO FRA I LIQUORI DELLA TOSCANA



Estate vuol dire temperature e viaggi. Chilometri e gradi. E di questo parlerà il viaggio di oggi. Strade polverose e asfaltate, fatte di bellezza e storia, di tradizioni e segreti. E gradi, ma non quelli di un termometro, quelli alcolici. Il nostro viaggio sarà fra i liquori prodotti in Toscana, quindi allacciate la cintura e partiamo.

Tour tra i liquori prodotti in Toscana, alla scoperta del 100% made in Tuscany

China del Dott. Clementi



Prima tappa del nostro viaggio tra i liquori prodotti in Toscana: Lunigiana, Fivizzano. Per assaggiare un elisir di China antichissimo: quello prodotto per la prima volta dal Dottor Giuseppe Clementi nel 1884, usando solo due specie di pregiate varietà di China tropicale (Cinchona Calisaya e la rara Succirubra).



Fra bombardamenti e terremoti, la produzione è continuata fino ad adesso, secondo la ricetta originale: dopo aver tritato la corteccia, con erbe spezie e scorza d'arancia, si aggiunge zucchero e alcol e si lascia affinare il prodotto per 12 mesi in botti d'acciaio posizionate orizzontalmente a piramide.

Ideale con biscotti, cioccolata o gelato, è un liquore adatto a tutte le stagioni.

Amaro all'Arancia Morelli

Seconda tappa del viaggio tra i liquori prodotti in Toscana. Siamo in provincia di Pisa e proprio come la pendenza della celeberrima Torre, anche l'amaro all'arancia del Liquorificio Morelli, nel comune di Montanelli, nasce per caso.

Durante la produzione dell'arancino, infatti, una persona versò il liquore avanzato nel contenitore ove era presente l'amaro. In tutto si parlava di 200 litri di prodotto che i fratelli Morelli, indecisi sul da farsi, lasciarono nel contenitore per due/tre anni.



Il liquore ha un gradevole colore arancione scuro, dai riflessi brillanti. Al gusto la dolcezza dell'arancia e l'amaro si fondono, regalando un sapore unico, per 30 gradi alcolici. Dissetante e ottimo come fine pasto, prima di rimetterci in marcia.

Liquore Biadina, specialità di Lucca

Terza tappa del viaggio tra i liquori prodotti in Toscana: Lucca. Arriviamo probabilmente accaldati e assetati. *"Un po' di biada per il cavallo ed un po' di biadina per il cavaliere"*, questo è il motto dell'accoglienza. Ci troviamo quindi in mano un liquore antico, nato nel negozio di "Tista" in Piazza San Michele.

Osservate il colore ambrato scuro e sì, sono pinoli quelli che vedete galleggiare. Assaggiate adesso e sentire il gusto lievemente amarognolo, ma delizioso. 27 sono i gradi di questa antica bevanda, ottenuta dalla macerazione di erbe aromatiche, corteccia di Ginebna Officialis e china.



Elisir di China Massagli

Spostiamoci ora lungo le mura e passeggiando al sole. In mano un bicchiere di Elisir di China Massagli. Nata nel 1855 nella farmacia, ancora esistente, in Piazza San Michele. Non si tratta di un semplice alcolico: è un medicinale. *“Bere fa buon sangue”* dicevano i nonni e forse avevano ragione.

La China Massagli è inserita nella Farmacopea Ufficiale e, secondo la leggenda, fu usata dal dottor Pasquale Massagli nell'Ottocento per curare un'epidemia di malaria che affliggeva la città toscana. La China ha un colore ambrato scuro e un sapore amarognolo. La sua preparazione prevede la macerazione di radici, cannella, noce moscata e chiodi di garofano; ma il cuore di questa ricetta è la corteccia rossa della *“Chincona Officinalis”*, una pianta originaria dell'Amazzonia da cui si ricava il chinino.

Vermouth bianco di Prato

Quarta tappa del nostro tour tra i liquori prodotti in Toscana. Approdiamo a Prato, ancora assetati, ci fermiamo all'Opificio Numquam a Tavola, nel comune di Prato. Il nostro obiettivo è quello di gustare il famoso Vermouth Bianco di Prato, scomparso da circa sessant'anni dalle tavole e dai ricordi. Volete chiedere ai nonni? Fate pure!

Per approfondire: [Le migliori grappe toscane: grandi distillati da grandi vini](#)



L'alcolico è preparato con uva bianca non ancora matura ed erbe raccolte nei campi. Un alcolico che parla di abeti, lustrini, panettoni...perché sì, secondo tradizione si gusta a Natale, come aperitivo o digestivo. - Ma, se possiamo ovviare a questa tradizione (o ascoltare un canzone di Micheal Bublè mentre lo sorseggiamo), non si può ovviare alla preparazione che avviene senza l'ausilio meccanico.

In un ottimo vino bianco vengono messe a macerare erbe aromatiche, officinali e spezie, dopo essere state schiacciate a mano in un pestello di marmo. Viene aggiunto pochissimo zucchero e poco alcool e il composto viene lasciato a macerare per qualche giorno.

Il colore è giallo carico, leggermente ambrato. Assaggiandolo sentiremo, nei suoi 15 gradi, un sapore dolciastro con una nota acidula ed un retrogusto amarognolo, mentre l'odore sarà speziato e fruttato.

VKA... prima Vodka biologica toscana

E infine....tutte le strade portano a Firenze no? Ma prima di concludere il nostro viaggio tra i liquori prodotti in Toscana dobbiamo fermarci a Firenzuola per assaggiare VKA, la prima vodka biologica toscana.

Due soli sono gli ingredienti: grano biologico toscano e acqua purissima dell'alto Mugello. Il grano viene lavorato con un sistema innovativo a quattro colonne in continuo sottovuoto, generando un alcool purissimo che viene lavorato con acqua pura.



Leggi anche: [Gambacciani Liquori: la grande tradizione che riacquista splendore](#)



Al primo assaggio (rigorosamente a temperatura ambiente) sentiremo il gusto graffiante con note fresche di pepe ed elicriso, lontani sentori di farina e ginepro. Un distillato “esotico” che, con i suoi 40 gradi, parla solo di Toscana.

Gemma d’Abeto

E, prima di arrivare nel traffico cittadino, fermiamoci fra gli alberi di Monte Senario, nei suoi segreti e misteri. E’ estremamente top secret la ricetta della “Gemma d’Abeto”, inventata nel 1856 da fra Agostino M. Martini. Ingredienti principali sono i semi delle pigne d’abete che vengono lasciati macerare per tre/quattro mesi con altre spezie.

Dal colore giallo intenso, è ottimo anche nel caffè e nel latte caldo. 30 gradi, per un profumo di bosco molto intenso.







Alkermes

E infine arriviamo nel cuore di Firenze, all'Officina Profumo - Farmaceutica di Santa Maria Novella in Via della Scala. Un'istituzione del capoluogo, che ha aperto nel 1612, anno in cui Fra Angiolo Marchissi aprì al pubblico questo luogo incantato (esistente fin dal 1221) con il nome di "Fonderia di Sua Altezza Reale" per volere del Granduca.

E qui troviamo l'Alkermes (dall'arabo "quirmiz" che significa colore scarlatto), preparato secondo la ricetta del 1743 di Fra' Cosimo Bucelli, all'epoca direttore dell'Officina. Dopo averne preso un poco per preparare ottimi dolci, assaggiamone un poco e sentiamo il gusto caldo e piccante, per 35 gradi.



Leggi anche: [Farmacie storiche di Firenze e l'Arte dei Medici e degli Speciali](#)

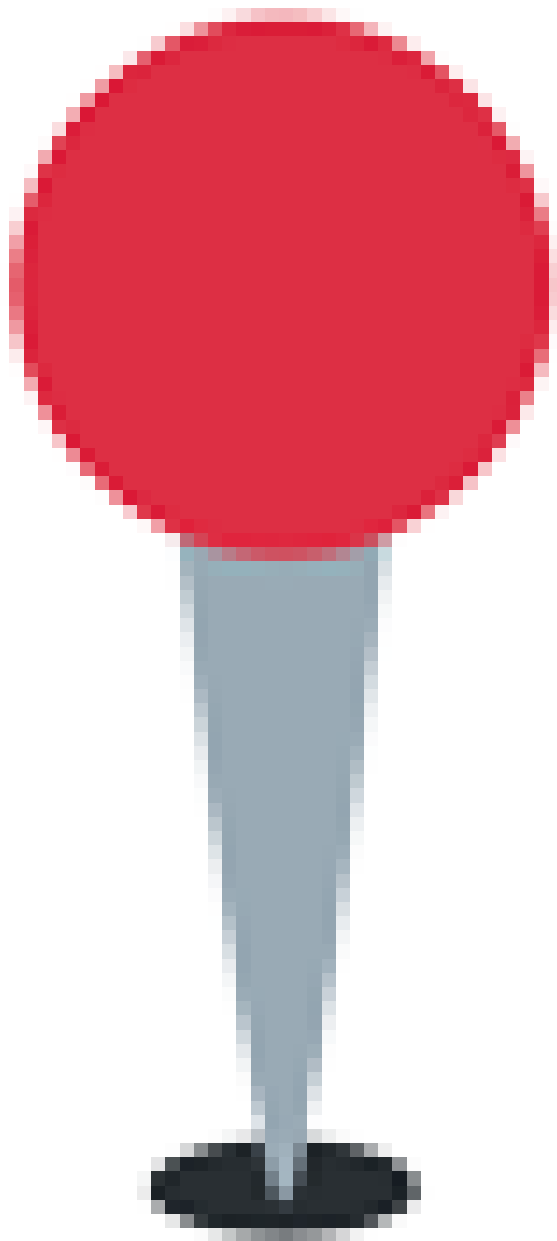




Il nostro viaggio tra i liquori prodotti in Toscana per il momento termina qui, fra gli affreschi e la bellezza della Farmacia, ma siamo certi che i vostri sensi siano inebriati.

E ricordate: *“Se succede qualcosa di brutto si beve per dimenticare; se succede qualcosa di bello si beve per festeggiare; e se non succede niente si beve per far succedere qualcosa.”*

Ami distinguerti, essere cool, frequentare posti cool. Perché non ci dici dove vai? Ci potremmo incontrare e potremmo scrivere dei tuoi locali preferiti.



PER APPROFONDIRE:





Piatti toscani fantastici e dove trovarli





Biscotti toscani, dolci briciole di tradizione





Vini da dessert toscani, un bicchierino di tradizione a fine pasto

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



