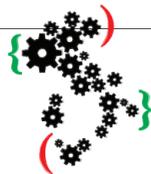


Commenti
Officina Italia#9



LA SERIE
Officina Italia esce ogni giovedì su queste pagine. Le precedenti puntate: Presentazione (7/7), Officine Frecciarossa a Vicenza (14/7), Aurora a Torino

(21/7), Kiton a Napoli (28/7), Keyline a Vittorio Veneto (4/8), Fucine Umbra a Terni (11/8), Motoscafi Riva a Sarnico (18/8), Radice Pipe a Cucciago (25/8), Amaro Lucano a Pisticci (01/09).

La nobiltà della terra e del lavoro del Sud hanno sapore di liquirizia

Amarelli. A Rossano la lavorazione della radice amara affonda nei secoli e lo stemma del casato della famiglia che la produce e porta nel mondo ci accoglie nel museo. Qui la liturgia della fabbricazione non è cambiata molto dal passato

Giuseppe Lupo

Potrà sembrare anomalo e forse sicuramente lo è, ma non c'è modo migliore per entrare nel mondo delle liquirizie Amarelli se non quello di chiudere gli occhi, come quando si è di fronte a una meraviglia dell'infanzia, e lasciarsi andare agli assalti della memoria. Tornare all'epoca in cui, mentre si portavano alla bocca i chicchi che da sempre sono colorati come il buio, ci si domandava, increduli e dubbiosi, da quale geografia provenissero e chi li avesse confezionati dentro le scatolette di latta che davano un senso ilare e carnevalesco al loro contenuto.

Visitare Contrada Amarelli sulle rive del mar Jonio, a Rossano, in Calabria - conoscere cioè il Museo della Liquirizia, l'antica officina chiamata concio, il palazzo nobiliare dove il casato vive da almeno ottocento anni - è un po' come dare risposta a queste infantili suggestioni e comprendere che dentro i criteri di un'impresa alimentare si nutre e cresce un tempo fuori del tempo, una rappresentazione mitologica del moderno che sente il ruvido delle macchine ma è incredibilmente composta di sogni.

Il fatto che esista una rappresentazione araldica del casato Amarelli, le cui origini affondano nel sostrato di un Medioevo da cui emergono i leggendari dei santi e le rotte geografiche verso le località estreme dove si spingevano le Crociate, aiuta a comprendere il sentimento di una storia che sarebbe piaciuta se fosse giunta alle orecchie di Italo Calvino già solo per la presenza dello stemma nobiliare posto sull'architrave del portale d'ingresso: uno scudo contenente una banda rossa orizzontale (che allude alla presenza di antichi cavalieri), tre stelle rosse in campo d'argento (che richiamano la scienza), cinque losanghe rosse in campo d'oro (che ricordano le donne illustri della famiglia). Più tardi, nei secoli, stelle e losanghe si sarebbero unite alle insegne aragonesi.

Contrada Amarelli vive di quest'aria sospesa e solenne, la circonda un'atmosfera che sa di armi, di navi, cavalli, ma non rifiuta i criteri di una civiltà borghese, dove il lavoro e il successo economico interpretano i segni di una vita appagante, divisa tra la ricostruzione del passato e la tensione verso il futuro. Fra il palazzo quattrocentesco e i locali



Contrada Amarelli. Il museo della liquirizia ospita anche uno show room con i prodotti della casa

SOLENNE
Contrada Amarelli vive un'atmosfera solenne che sa di navi e armi ma non rifiuta i criteri della civiltà borghese

dove oggi si lavorano le radici della *glycyrrhiza glabra* - è questo il nome scientifico della pianta erbacea da cui si estrae la liquirizia - scorre il serpente d'asfalto della Statale 106.

La strada accompagna in parallelo il litorale orientale della Calabria, ma appare un'intrusa nel contesto perché taglia in due la contrada, tenendo da una parte il mare, l'altissimo fumaio in mattoni rossi, i magazzini, le caldaie, gli essiccatori e, dall'altra, il palazzo quattrocentesco, il Museo della Liquirizia e i locali a pianterreno, dove si trova lo show room con il bancone per la degustazione e una porta da cui si accede a un signorile giardino dove all'occorrenza ci si raduna per le feste domenicali. Il flusso di automobili nemmeno arriva a lambire il cornicione delle tegole, non ha la forza per deturpare lo stato di ferma immobilità che permette al perimetro dei muri di lasciarsi accarezzare da un refo di vento. Nel contesto araldico la Statale 106 è un'intro-

missione più che altro apparente, anzi risulta quasi assente dalla cartolina che idealmente ognuno si fa quando pensa a questo luogo. È una strada condannata in contumacia alla dimenticanza, racchiudibile in quei segni grafici che nel linguaggio di un'eventuale *graphic novel* verrebbero rappresentati con la nuvoletta bianca e i tre puntini. Basta compiere un giro di sguardo e intorno, in un orizzonte che non avrebbe nulla da invidiare ai western di Sergio Leone - terreni apparentemente incolti, porticati, archi, polvere, attrezzi agricoli -, appaiono i macchinari in disuso: grosse caldaie arrugginite o generatori di vapori per l'alimentazione degli impianti. Sono pezzi del museo all'aria aperta. Di fianco, le piante dalla chioma piegata somigliano a capelli di donne spettinati dal vento, lunghi e legnosi. Sembrano sculture che non vogliono staccarsi da terra perché proprio là, nella terra, si allungano le radici che contengono ogni premessa per arrivare all'oro nero della liquirizia.

Non meno di quattro anni esse impiegano per crescere sotto ciascuna pianta. Poi, una volta tagliate e ammassate sotto un'enorme tettoia, tornano a nutrirsi e a proliferare nelle viscere del sottosuolo. L'orizzonte intorno al palazzo è tutto circondato da alberi con la chioma spettinata. È da queste contrade che vengono estratte le radici ed è così che s'avvia la produzione di liquirizia, anche se è un processo non rapido, cronometrato più sul ritmo

che appartiene a epoche remote anziché alla frenesia postmoderna.

C'è da compiere, infatti, una quantità di passaggi lenti e pazienti prima di sentire il tintinnio dei chicchi nelle scatolette di latta, che dal 1978 sono diventate l'immagine iconica di questa azienda e fanno la gioia dei collezionisti. Tra materia prima e prodotto finito corre un andamento non lineare. Soprattutto sussiste una sproporzione tra la quantità di scarto e il numero di frammenti contenuti in ciascuna scatolaletta variopinta. Ciò non fa che confermare la sensazione d'incanto provata all'ingresso del palazzo quattrocentesco, sotto l'architrave dove campeggia lo stemma nobiliare: quella di essere al cospetto di un romanzo corale e mediterraneo, un'epopea familiare, come se produrre liquirizia sulle rive dello Jonio possa vantare una qualche parentela con le procedure del *Codex Purpureus Rossanensis* (il misterioso manoscritto del VI secolo, arrivato fortunosamente dalla Grecia), perché ogni azione, per quanto facilitata dalle macchine, continua a conservare le allegorie ufficiali del cibo come aiuto alla salute e si concentra in un esercizio che vive di esclusioni anziché di inclusioni, che salva il poco e getta il troppo, un'esperienza di salvezza del niente grande quanto un'inezia di gusto.

Può sembrare un paradosso, eppure non è l'unico in cui riconoscere i segni di uno spirito imprenditoriale dal carattere latino e dal rigore

La lavorazione.

La fase finale della concentrazione della liquirizia. Il prodotto, in una grande conca di ghisa a cielo aperto, passa per evaporazione dallo stato liquido ad una consistenza solida ma assolutamente malleabile. Qui interviene la collaudata perizia del "mastro liquiriziale", che viene tramandata da tre secoli e costituisce il momento più delicato della lavorazione della liquirizia: solo una grande esperienza, accompagnata da passione per il proprio lavoro, porta ad individuare il momento esatto in cui la liquirizia ha la giusta consistenza per passare alle fasi successive di lavorazione.



LA PROSSIMA TAPPA

Tradizione ed eccellenza manifatturiera s'intrecciano all'insegna della bellezza: saremo vicino a Firenze, nella manifattura di Doccia, dove dal 1735, il marchese Carlo Andrea Ginori avviò, nella villa della tenuta di famiglia, il futuro laboratorio di ceramiche.

calvinista.

L'altro paradosso, forse ancora più incredulo, sta nel fatto che, pur cambiando le tecnologie, il processo di produzione non ha subito sostanziali modifiche rispetto al passato. Tutto oggi avviene attraverso procedimenti simili a quelli del XVIII secolo, quando gli antenati degli attuali Amarelli, nel 1731, cominciarono a macinare le radici della *glycyrrhiza glabra* dentro la stessa mola che si usava per le olive, ammassavano le parti trinciate in grandi caldaie, filtravano il succo ottenuto dentro le ceste e rimanevano ad attendere che giungesse al grado esatto di concentrazione e dunque si rafferma. Questo procedimento sarebbe stato l'antesignano di quello attuale e tuttavia non è che una trasposizione su una linea parallela del tempo. È cambiata la liturgia del produrre, si sono ridotti gli intervalli e perfezionate le modalità, ma per gli Amarelli ricavare liquirizia era e rimane un atto di fiducia nei valori della terra e nei principi di un'economia che da queste parti ha assunto un valore etico, come se l'impegno per lo sviluppo del Mezzogiorno passasse attraverso ogni singolo legame parentale. D'altra parte, non si può camminare così a lungo nei secoli senza un'identità familiare ben marcata, privi di quelle ragioni per cui fare gli imprenditori a queste latitudini, ieri come oggi, equivale a compiere un atto di testimonianza umana e civile. Il segreto di tanta longevità si trova proprio nella rappresentazione della fedeltà a una genealogia. Non sarebbe bastato soltanto produrre bastoncini di liquirizia da avviare sotto gli stampi in bronzo per dare origine a un marchio che ha raggiunto una propria, consolidata riconoscibilità in tutto il mondo. E il successo non avrebbe arriso agli Amarelli in virtù delle decorazioni liberty sulle scatolette di latta se a monte non ci fosse stata la scelta di un linguaggio che intendeva coniugare il rispetto di una tradizione con la capacità di adattarsi alle esigenze dei nuovi tempi. La chiave del successo si trova in questa regola: non farsi trovare impreparati nel momento in cui il Paese stava per compiere il salto verso la modernità e una visita rapida tanto alle officine di produzione quanto al Museo della Liquirizia illustra perfettamente in che maniera l'azienda ha compiuto le scelte che l'avrebbero tenuta al passo con i tempi delle trasformazioni, dall'apertura di altre sedi (come quella di Torino, per esempio, nel 1927) all'innovazione tecnologica durante gli anni del miracolo economico, alla sfida con la globalizzazione sostenuta attraverso i legami internazionali che la famiglia Amarelli ha instaurato, via via nel tempo, con associazioni di imprenditori a Parigi (Les Hénoikiens), a Milano (l'Aidaf), a Losanna (il Family Business Network).

A dimostrazione che le radici non dormono mai sottoterra e che anche gli alberi partecipano del loro movimento, come manichini inquieti. Basterebbe fermarsi in un punto, a osservarli di notte.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il Sole 24 ORE

MASTER 2023
GUIDA ALLA SCELTA

ilsole24ore.com

MASTER? PRENDI LA DIREZIONE GIUSTA PER IL TUO FUTURO.

Come orientarsi nella giungla delle offerte formative post-laurea? La guida del Sole 24 Ore ti accompagna alla scoperta dei master più affini ai tuoi obiettivi, tra gli oltre 3mila attivi per il prossimo anno accademico. Il primo capitolo passa in rassegna le ultime novità, dalle formule flex, part-time, online, ai costi, le borse di studio e le agevolazioni fiscali. Nei successivi capitoli focus sui master italiani ed esteri, sugli sbocchi lavorativi, dal fintech al marketing, dal management alla comunicazione e su quelli dell'area digitale e green. Infine, sul sito anche il database online che contiene l'offerta completa dei master.

Tutti i supplementi sono a disposizione gratuitamente via web o app per gli abbonati al Sole 24 Ore digitale. Scopri le offerte di abbonamento su ilsole24ore.com/abbonamento.

LA GUIDA MASTER È IN EDICOLA MARTEDÌ 13 SETTEMBRE CON IL SOLE 24 ORE A 1 €*

*Oltre al prezzo del quotidiano. Solo ed esclusivamente per gli abbonati, in vendita separata dal quotidiano a 1 €.