

# ATRI E LA LIQUIRIZIA, UNA STORIA LUNGA 600 ANNI CHE LEGA ABRUZZO E CALABRIA E SI DIFFONDE NEL MONDO

*di Daniela Braccani*



ATRI - È nel cuore dolcemente d'Abruzzo che, già nel Medioevo, i frati domenicani estraevano il succo di liquirizia, tra i primi a diffondere l'uso della virtuosa radice in tutta Europa. Siamo ad Atri, l'incantevole borgo abruzzese al confine tra la provincia di Teramo e quella di Pescara, nel comprensorio delle Terre del Cerrano, la cosiddetta Costa Giardino. Sulla collina

che guarda il mare, affacciato sulla riserva naturale dei Calanchi, il comune “gioiello” è conosciuto in Italia e nel mondo come la patria della liquirizia.



I primi documenti sulla storia della radice dolce di Atri risalgono al 1433. Grazie al terreno argilloso e all’ottima resa delle piante di liquirizia, le attività collegate a questa radice hanno subito un’incredibile ascesa tanto che, già nell’800, l’Abruzzo si affermava nel panorama dolciario italiano come una delle regioni più attive nella produzione della liquirizia.

Molti forestieri, soprattutto calabresi, venuti a conoscenza della considerevole abbondanza

della preziosa “leguminosa” vedevano Atri e le sue rigogliose colline come terre di conquista e imprenditoria.

Il pioniere della lavorazione industriale della liquirizia e dei suoi derivati è stato il cavalier De Rosa nel 1836. Una tradizione fervente ancora oggi con “La liquirizia Menozzi De Rosa 1836”, l’industria inaugurata da **Aurelio Menozzi** nel 1950, un punto di riferimento nel panorama industriale nazionale ed internazionale.

Passeggiando lungo il caratteristico Corso Elio Adriano, al civico 95, entriamo nel primo negozio di liquirizia di Atri, inaugurato quasi quaranta anni fa, primo anche nella vendita al pubblico della famosa liquirizia Menozzi De Rosa. Sul bancone della “Bottega della Liquirizia” campeggia infatti l’insegna storica del marchio della prestigiosa azienda che, tra le altre cose, produce anche le Tabù.



Chi è che non ricorda il noto jingle Tà, tà, tà, tabù, anche bianco! “Trentacinque anni fa lo zio Eligio, amico del signor Menozzi, ebbe una splendida idea, aprire una bottega per la vendita della liquirizia al pubblico – racconta a *Virtù Quotidiane* **Cosetta Italiani**, titolare della Bottega della Liquirizia insieme a sua madre – Mio zio si trovava a Milano per lavoro e sentiva continuamente canticchiare il motivetto delle Tabù diventato famoso grazie allo spot pubblicitario nazionale del mini confetto alla liquirizia prodotto ad Atri dalla Menozzi De Rosa. È nata così una bella collaborazione che portiamo avanti ancora oggi con i figli e nipoti del signor Menozzi”.

La liquirizia oltre ad essere un prodotto da gustare in confetti, radici, caramelle, è diventato nel tempo un ingrediente ricercato in molti settori, dall’industria farmaceutica, dolciaria, cosmetica, a quella del tabacco. Le sue virtù sono molteplici, la liquirizia ha infatti proprietà dissetanti, rinfrescanti, antiossidanti e antinfiammatorie, è un ottimo rimedio contro la tosse, il mal di gola e la pressione bassa.

“Già nel 1433 ad Atri era presente una contrada che si chiamava Revolizia, di proprietà del Santissimo Rosario, la Confraternita che gestiva il convento di San Domenico ovvero la prima sede della De Rosa, l’azienda più antica d’Italia per produzione di liquirizia insieme alla Amarelli di Rossano Calabro”, racconta **Adriano De Ascentiis**, direttore della Riserva naturale Calanchi di Atri, oasi Wwf.

“Le origini dei De Rosa che aprirono i primi siti di lavorazione della liquirizia a Fossacesia erano calabresi”. Un inedito questo contenuto nel libro, in uscita a primavera, che De Ascentiis sta scrivendo sulla storia della liquirizia, dal Ducato di Atri di un tempo ad oggi.

“Del succo di liquirizia parlavano già scrittori antichi come Plinio e Ippocrate – racconta lo studioso – i frati domenicani, che erano grandi speziali, ne conoscevano le proprietà, l’Inghilterra ne acquistava la pasta mentre qui la liquirizia si faceva ancora a bastoncino duro. Con la famiglia De Rosa e l’introduzione della gomma arabica, il prodotto si è evoluto entrando nei settori dolciario e farmaceutico”.

Oggi la Menozzi De Rosa esporta in tutto il mondo, anche lo stecco del Liuk, il ghiacciolo

Algida al limone, è fatto con la liquirizia di Atri, un brevetto firmato Menozzi De Rosa. Così come le Saila, lo stabilimento di Silvi Marina operativo da 80 anni, che produce mentine alla liquirizia. Di Atri ovviamente.