

RAJCA: GENZIANA JU ZIRÈ E GRAPPA ALLA MELA COTOGNA, LA NUOVA LINEA DI LIQUORI MADE IN L'AQUILA

7 Novembre 2017

di Daniela Braccani



NAVELLI – Rajca non è solo il nome della “radice” in dialetto aquilano. Per Gianni, Roberto e Marco, amici da una vita con il pallino dei liquori ad infusione, Rajca è qualcosa di più. È infatti il nome che **Gianni Tomei**, **Roberto Di Francesco** e **Marco Durante** hanno dato alla linea di liquori artigianali prodotti nel laboratorio di via del Commercio a Navelli (L'Aquila).

Non liquori qualsiasi ma elisir alcolici tipici della tradizione locale come i nomi in etichetta.

Parliamo della genziana Ju Zirè, come il gioco popolare della città dell'Aquila in voga fino agli anni Settanta. Il liquore alla liquirizia, quella di Atri, si chiama La Monachella, come il tradizionale fazzoletto che tutte le nonne aquilane hanno portato sul capo almeno una volta nella vita.

La ratafia Rajca è preparata con le amarene, o viciole che dir si voglia, dei contadini locali e dulcis in fundo, per gli amanti dei sapori decisi, la grappa alla mela cotogna rigorosamente autoctona. Gli altri nomi in etichetta sono una sorpresa che sarà svelata prossimamente.

“Abbiamo trasformato in lavoro la nostra passione riproponendo le ricette di famiglia dei liquori più buoni della nostra tradizione – racconta Marco Durante a *Virtù Quotidiane* – Abbiamo così costituito la società, nel 2015, a valle di numerose peripezie burocratiche e avviato il laboratorio artigianale di Navelli. A febbraio di quest'anno abbiamo emesso le prime fatture”.

 Voglia di rimboccarsi le maniche, senso di appartenenza verso il territorio e tanta passione animano i protagonisti di Rajca nella preparazione dei liquori con tempi di infusione molto lunghi ma assolutamente top secret.

Ogni amarena viene denocciolata a mano, le mele cotogne private della buccia una ad una e poi messe a macerare in un procedimento che rimanda a profumi e sapori tipici del territorio, lontani dalle dinamiche industriali che anestetizzano anche gli aromi.

“Quello che proponiamo in un contesto saturo – afferma Marco – è un prodotto di altissima qualità, l'unica caratteristica che può fare la vera differenza. Un lavoro impegnativo ma carico di soddisfazioni”.

“La liquirizia pura la prendiamo da Menozzi De Rosa, azienda storica nella produzione della preziosa pianta sin dal 1836. Le amarene e le mele cotogne”, aggiunge, “sono quelle coltivate dai contadini nelle terre dell'Aquilano. Solo per l'acquisto di radici di genziana certificate dobbiamo spostarci verso il nord Italia perché la raccolta in Abruzzo è vietata. Il vino, che costituisce la base di ratafia e genziana, è quello della Cantina Tollo di Chieti”.

Dalla partecipazione alla Fiera di Navelli al Wine Foruli di Civitatomassa di Scoppito (L'Aquila), i liquori Rajca, oltre alla vendita in dettaglio, sono serviti in molti locali aquilani, La Bottigliera e Oro Rosso sono stati i primi ai quali si sono poi aggiunti molti altri ristoratori che hanno apprezzato evidentemente la bontà dei liquori, anche se “il nostro interesse – dice il produttore – è quello di vendere anche on-line e al mercato estero”.

✖ Grazie alla responsabile del marketing e della comunicazione, **Simona Bernardi**, dalla pagina *Facebook* Rajca è stato lanciato l'hashtag #amicidellarajca "stiamo pubblicando le foto dei ristoratori aquilani che utilizzano i nostri prodotti. A breve - annuncia Marco - partirà il nuovo hashtag #facedarajca, un contest che premierà la foto più bella con una fornitura di liquori".

Una curiosità, la ratafia Rajca è molto richiesta, vista anche la presenza sul mercato di liquori fatti con il solo sciroppo di amarena, ma è la genziana la bevanda alcolica più amata dagli aquilani.