VirtùQuotidiane

I SAPORI DEGLI AMARI CON LE RICETTE DI UNA VOLTA DA “LIQUORI AQUILANI” DI FOSSA

21 Marzo 2023

di Giorgia Roca



L’AQUILA – Antiche ricette, tramandate dai nonni e rilegate in un libricino dal grande valore anche affettivo, per creare liquori di genziana, liquirizia e ratafia con il sapore di sempre. Liquori Aquilani, piccolo laboratorio artigianale di Fossa (L’Aquila), porta avanti una tradizione che sopravvive alle generazioni, quella del digestivo a fine pasto, soprattutto in compagnia.

Nato nel 2014 con il nome Quintessenza e rilevato nel 2017 dagli attuali soci, **Fabio Boccabella** di 39 anni, **Attilio Boccabella** di 47 e **Claudia Gentile** di 33, che si occupano

in prima persona dell'intera produzione pur avendo altre professioni principali, è presente sul mercato con solo tre referenze, le più iconiche.

"Il nostro valore sta nel fatto che ci siamo attenuti alla ricetta di famiglia, senza l'uso di additivi, e questo viene riconosciuto e apprezzato dalla nostra clientela", spiega Attilio a *Virtù Quotidiane*.

I paesi fornitori delle materie prime sono la Francia per le radici di genziana e la Jugoslavia per visciole e frutti di bosco, quando non sono disponibili dal Nord Italia. Mentre la liquirizia è fornita dalla abruzzese **Menozzi De Rosa**, storica industria di Atri (Teramo). Infine, il vino trebbiano e montepulciano arriva direttamente dalla Cantina Tollo della provincia di Chieti.

Il packaging delle bottiglie e la grafica delle etichette sono un tratto distintivo dal carattere contemporaneo: "Abbiamo voluto dare una veste moderna ad un contenuto fedele alle ricette originarie", prosegue Boccabella.

La storia di Liquori Aquilani non racconta grandi numeri nella produzione di bottiglie, raggiungendo le 8 mila all'anno, ma l'essere prodotti di nicchia sufficientemente pubblicizzati è una scelta voluta, che non frena una crescita che si sta delineando: "Ce ne accorgiamo sia in termini di fatturazione che di numeri di contatti e di spedizioni, rispetto agli anni passati", rileva.

Così, arrivano sulle tavole di alcuni ristoranti dell'entroterra abruzzese, come a Calascio, Castel del Monte, l'Altopiano delle Rocche e Castelvecchio Calvisio, ma presto si potranno trovare anche da un ristorante di specialità abruzzesi a Milano, di cui è socio il ristoratore aquilano **Renzo Petrocco**.

Infine, i liquori sono spesso richiesti come bomboniere in occasione di matrimoni, e in questo caso i futuri sposi possono scegliere la bottiglia e la personalizzazione della sua etichetta. Tutti i prodotti possono essere acquistati presso Art Cafè, Agriforno La Spiga, Sciampagnò–Banco & Bottega, Cantina Tollo e l'enoteca H2NO.

LE FOTO