

IL LIQUORE ALL'ARANCIA DI GESSOPALENA, L'AROMA DELLA CONVIVIALITÀ

1 Novembre 2021

di Barbara Del Fallo



GESSOPALENA – Al primo sorso si sente un gusto d’arancia molto delicato, al secondo un retrogusto dal tono alcolico abbastanza deciso. Questa è l’esperienza al primo assaggio del Gran Liquore La Morgia – Stille d’Arancia. Dolce e secco allo stesso tempo, estremamente versatile e simbolo dell’artigianato liquoristico di Gessopalena, in provincia di Chieti.

Prodotto in paese dagli anni venti del Novecento e tramandato di generazione in generazione come emblema della tradizione e della convivialità, è da cento anni il fine pasto preferito dai

gessani. Che vivano in paese o siano emigrati, che risiedano all'estero per lavoro o siano fuori sede all'università, poco importa. C'è il liquore che li accomuna e così un momento di degustazione, anche se non necessariamente condiviso a casa propria, diventa comunque un momento conviviale. Nel gusto, negli intenti e nell'esperienza.

Il liquore, che è prodotto da tanti anni dalla stessa azienda gestita oggi da **Nicolino Ginestra** e da sua mamma **Giovannina Troilo**, è un prodotto assolutamente naturale, realizzato artigianalmente solo con arance non trattate provenienti dal Sud Italia. Possiede una gradazione alcolica intorno al 40% ed è una bevanda molto versatile, in quanto il suo aroma si sposa con diverse situazioni. Ben si presta ad essere aperitivo, digestivo o punch. È il liquore che riscalda nelle fredde serate d'inverno e che, servito con del ghiaccio, disseta in quelle estive. È usato per la preparazione di cocktail o di dolci. In pasticceria per bagnare le torte e in aggiunta alle creme, sul gelato e sulla frutta fresca. La sua duttilità insomma lo rende giusto in ogni contesto.

Il richiamo al territorio è forte già dal nome. La morgia, infatti, è l'antico masso di pietra calcarea collocato sulla strada provinciale che lega Gessopalena a Torricella Peligna. Ed è proprio da quella imponenza che nasce il gusto presente e strutturato del liquore che nel 1926 vinse la medaglia d'oro alla Fiera di Roma, negli anni Ottanta il premio Europa e nel 2012 partecipò con grande successo alla Fiera di Londra.

La produzione è lunga e meticolosa, nel pieno rispetto della naturalezza degli ingredienti e dell'artigianalità di ogni passaggio che porta all'imbottigliamento. La distribuzione è locale, nell'intero territorio abruzzese, anche se le bottiglie di Stille d'Arancia raggiungono tutto il mondo, grazie alla fedeltà di molti conoscitori del prodotto che lo consumano abitualmente.

“È un nome importante della produzione liquoristica abruzzese, un liquore che ha viaggiato e continua a viaggiare molto – spiega a *Virtù Quotidiane* Nicolino Ginestra – abbiamo una rete di affezionati estimatori in paese e all'estero che difficilmente vi rinunciano”.

C'è chi lo abbina al fiadone dolce, al gelato, ai dolci secchi alle mandorle o ai bomboloni alla crema. Chi lo accompagna con un pezzo di cioccolato, meglio se fondente. Chi lo versa su una coppa di fragole fresche e chi nel tè al posto del latte. Le massaie spesso lo adoperano per arricchire la crema usata per la farcitura delle pizzelle. Le giovani generazioni lo gradiscono nei cocktail. Morgia&Campari, Morjito, Morgia Tonic e l'apprezzatissimo Gesso Mule sono alcune delle rivisitazioni di cocktail di tendenza con l'aggiunta di Stille d'Arancia, ideati dai produttori del famoso liquore e riproposti nei bar del paese.

“Credo che la caratteristica vincente del prodotto sia proprio la sua versatilità – sostiene

Nicolino Ginestra -. La duttilità di utilizzo lo ha reso molto popolare. Nel tempo è diventato il liquore dei momenti condivisi, delle feste, un'irrinunciabile usanza paesana che rappresenta la storia del territorio".

In effetti l'aroma all'arancia è un'istituzione in paese, è ben impresso nelle menti e nella bocca delle persone. Ancor di più in quelle che sono emigrate all'estero e che hanno portato con sé "quel sapore d'infanzia" - come spesso raccontano a Nicolino - che difficilmente dimenticheranno.

LE FOTO

