

L-AB, UN LABORATORIO DI IDEE TRA TRADIZIONE E SPERIMENTAZIONE PER LIQUORI DAL CARATTERE ABRUZZESE

12 Ottobre 2019



RIPA TEATINA - Ci sono la ratafia e la genziana classiche. Ma anche la Ratafragola, la Ratapesca e Cactus, una ratafia ai fichi d'india.

C'è poi la Genzianera, una genziana alla liquirizia nera; il Genzianotto, dove il liquore tradizionale abruzzese è armonizzato al mosto cotto e ancora l'ultima arrivata, la Ginziana, nata con l'obiettivo di creare un gin amaro.

Sembrano infinite le combinazioni possibili con le quali **Giuseppe Simigliani** crea liquori sorprendenti. Classe 1984, ingegnere nelle telecomunicazioni e gestionale, Giuseppe nell'aprile 2017 dà vita a I Fanfaroni un contenitore di eccellenze dell'agroalimentare regionale, tra le quali spicca L-AB, liquoreria abruzzese.

“Il progetto – racconta a *Virtù Quotidiane* – nasce con l’intenzione di avviare una produzione di liquori tipici della tradizione e al tempo stesso di crearne di nuovi, ma sempre dal carattere abruzzese”.

L-AB è un laboratorio di idee fondato sulla ricerca continua e sul legame indissolubile con il territorio.

“Nella mia famiglia c’è sempre stata una forte passione per questo mondo. Abbiamo una piccola coltivazione di amarene a Ripa Teatina (Chieti) e per 20 anni, da quando ero un ragazzino, insieme a mio padre ci siamo divertiti a fare in casa liquori con montepulciano e amarene”.

Quello che sembra essere solo un hobby condiviso con la famiglia, si tramuta in un’avventura professionale.

“All’inizio ho cominciato a sperimentare nuove forme di ratafia. Poi ho esteso lo stesso approccio di studio e ricerca alla radice di genziana, abbinandola ad altri ingredienti, tipicamente abruzzesi”.

L’inarrestabile fermento creativo di Giuseppe, che ha da poco spedito le sue prime 150 bottiglie fino in Australia, lo porta oggi ad avere ben sette prodotti in commercio, a cominciare da Animarena, la regina dei liquori L-AB, affiancata dalle altre declinazioni di ratafia, alla pesca e alla fragola macerate nel vino cerasuolo.

C’è poi il mondo delle genziane: 40 giorni macerata al vino pecorino e 40 notti al montepulciano con miele. Genzianotto e Genzianera e in ultimo Ginziana.

Simigliani stipula un patto con i suoi consumatori che si traduce nel claim “la verità del gusto”, seguendo un vero codice di condotta, “il Codice L-AB – sottolinea – un’etica aziendale, per la quale usiamo esclusivamente frutta fresca e seguiamo solo lavorazioni lente. Nessun estratto di frutta, frutta secca, aromi, coloranti. Tutti gli ingredienti sono naturali e lavorati al momento. Il segreto sta nel tempo. Non rinunciamo a lunghe macerazioni pur di ottenere il miglior risultato”.



E di risultati ne arrivano, dai consumatori che apprezzano le particolari ricette di Simigliani e dalla critica che sempre più spesso premia i prodotti L-AB.

La Genziana 40 giorni, con radici di genziana macerate 40 giorni “nel vino pecorino e non nel trebbiano come vuole la tradizione - specifica - è stata premiata con la medaglia di bronzo al concorso internazionale Destille Berlin di Berlino 2019 nella categoria liquori alle erbe, prima genziana a vincere un premio internazionale; il Genzianotto si è aggiudicato la categoria liquori del Prodotto Topico, il concorso gastronomico tra Abruzzo e Molise”.

“Nello scorso Meet in Cucina, la quinta edizione del congresso regionale dei cuochi, ho presentato Ginziana, un gin in stile compound utilizzando le quattro botaniche che più rappresentano l’Abruzzo, ovvero radici di genziana, bacche di ginepro, zafferano e foglie di amarena. Vuole essere un gin legato al territorio, amaro e gentile come noi abruzzesi. Un gin perfetto per il fine pasto - consiglia questo moderno artigiano - ma anche con una tonica agrumata al cedro, per far esprimere al meglio i sentori dello zafferano e bilanciare le note amare delle radici di genziana”.

LE FOTO



















































