

VALLASPRA, DA OLTRE CENT'ANNI IL LIQUORE DELLA TERRA VERDE D'ABRUZZO

28 Aprile 2021

di Barbara Del Fallo



ATESSA – Colore verde intenso, aroma inconfondibile e sapore erbaceo che rimanda alle bellezze naturalistiche d'Abruzzo. È il liquore Vallaspri prodotto dal 1889 ad Atesa, in provincia di Chieti. A raccontarne la storia a *Virtù Quotidiane* è **Gennaro Travaglini Piretti**, produttore di quarta generazione.

“Il nostro liquore nasce da una lunga tradizione di famiglia a da una forte attenzione per il territorio”, dice.

La famiglia Piretti era originaria di Torino e alla fine del 1700 si trasferì ad Atesa aprendo

una caffetteria in perfetto stile francese. Il luogo di incontro, teatro di appassionanti dibattiti culturali, divenne anche pasticceria. Con la fabbricazione del famoso torrone Piretti. Per la produzione del liquore si dovette attendere l'arrivo di **Federico**, bisnonno di Gennaro, che a fine Ottocento, fedele alla moda del tempo di produrre liquori erbacei, creò il Vallaspra.

“All’epoca il mondo della liquoristica era in forte espansione – racconta Gennaro – e il mio bisnonno approfittò della nuova tendenza, attingendo, per quanto riguarda gli ingredienti, direttamente dal territorio”.

E il territorio è quello di Atesa. Il nome infatti rimanda alla zona Vallaspra, località boschiva dove sorge il convento di San Pasquale. Il complesso di chiesa e monastero è tuttora raffigurato nell’etichetta del liquore. Un luogo mistico, circondato da una natura selvaggia che fornì a Federico Piretti tutti gli elementi naturali giusti per la sua creazione.

Oggi l’antica ricetta, quella originale, fatta con radici, bacche, fiori ed erbe del bosco di Vallaspra, si completa con elementi provenienti dal Sud-Est asiatico, dal Sud America e dalla zona dei Caraibi. Anche se è del tutto impossibile non rintracciare tra gli aromi radici di genziana, cannella e melissa.

Il gusto è complesso e non mono odore, leggermente dolce, e si sdoppia tra il sapore erbaceo e quello derivante da bacche e fiori. I due opposti creano un mix perfetto e bilanciato. Dopo la selezione degli ingredienti, il momento clou della produzione è la fase di infusione che non dev’essere troppo breve poiché “nel risultato finale fa la differenza”, dice Gennaro. E perché gli ingredienti non hanno la stessa tempistica di infusione. La radice ha un tempo più lungo mentre le foglie verdi molto più breve. Ma guai ad imbottigliare troppo presto. Il liquore non sarebbe lo stesso. È questo uno dei motivi per cui la produzione del Vallaspra si ferma a 2.500 litri l’anno. Proprio per garantire un’infusione perfetta a beneficio del gusto.

Sono tanti i piatti e i sapori che si lasciano esaltare dal liquore: dal flambé di ananas al cocomero fresco, dalla crema pasticciera alla panna cotta fino al sorbetto al Vallaspra, molto diffuso nella zona del Sangro e servito nei banchetti dei ristoranti locali.

“Il modo migliore di gustarlo – spiega Gennaro Piretti – resta da solo, a fine pasto e con un cubetto di ghiaccio poiché il ghiaccio, consentendo agli elementi erbacei di aprirsi, amplifica gusto e profumo. Assolutamente da provare”.

Il punto vendita si trova nello storico locale di piazza Benedetti, lo stesso che ospitò prima la caffetteria, poi la pasticceria. Le stesse mura che hanno vissuto le sperimentazioni di Federico, che hanno assistito alla sua soddisfazione quando portò il liquore, insieme agli altri

prodotti, a Roma, Torino , Vienna e a Parigi. E quando il Vallaspra venne premiato, nel 1903, all'Esposizione internazionale di Osaka, in Giappone. Adesso la storia e le tradizioni rivivono ancora lì, nel cuore di Atesa, esattamente nello stesso posto. Con Gennaro che custodisce l'autenticità di una ricetta che non mostra affatto i segni del tempo.

LE FOTO

