



Dry, Big Charlie (il nome è un omaggio a Baudelaire), l'alambicco della micro-distilleria milanese The Botanical Club, con cui ogni domenica vengono prodotti 60 litri di gin Spleen et Idéal, nella foto grande a destra.

Eccellenze ad alta gradazione. Tra alambicchi e tirature limitate, quattro piccoli produttori artigianali estraggono essenze uniche. Di **Fernanda Roggero**

SPIRITO ITALIANO

La password per il wi-fi è "va tutto bene". E, effettivamente, su quest'altura che si impenna decisa dalla costa adriatica, di fronte alla rocca di San Marino – un'oasi di pace tra vigneti bio e animali da cortile – sembra impossibile l'arrivo di un minimo imprevisto capace di turbare la giornata.

Il tempo non è magnanimo, nebbiolina e piovgerella, a ricordare che la primavera è lontana. Ma l'aria è fina e i sorrisi aperti. Soprattutto quello di Baldo, che dalla stazione di Rimini a qui ha parlato ininterrottamente, per cercare di rispondere alla prima, ovvia, domanda: ma cos'è esattamente quello che fai? Di Baldo Baldinini è più facile dire cosa non è. Non è (più) un profumiere. Non è (solo) un distillatore. Non è (di sicuro) uno che padroneggia le pubbliche relazioni.

La sua società si chiama DiBaldo Spirits. Produce circa 2mila bottiglie l'anno, distribuite su quattro prodotti: BBB (BaldoBaldiniBitter), Vermouth Rosso Essenziale, 721 e Un

Bitter. «Scegliere i nomi è complicato», racconta. «Il 721 è nato perché stavo guardando la famosa foto dell'incidente ferroviario di Montparnasse del 1895, con il treno che precipita fuori dalla stazione: il numero impresso sulla locomotiva era 721 e mi son detto "ma anche il mio vermouth esce fuori dai binari" ...».

Baldinini, appassionato di pesca sportiva e insofferente agli spostamenti dall'amata Romagna, è anche lui sicuramente un produttore fuori dai binari. Fa consulenze a brand e cuochi importanti. Dietro a bitter prestigiosi c'è la sua mano, così come molti piatti che escono da cucine stellate sono esaltati da essenze e oli creati da lui. Ma la sua vera passione è un'altra. «Il mio obiettivo», spiega, «è preservare e consegnare alla collettività un patrimonio di identità aromatiche che rischiano di andare distrutte». Per questo ha creato un'aromatoteca, dove custodisce qualche centinaio di botaniche, mentre le tinte e i distillati si contano nell'ordine delle migliaia. Sul suo banco di lavoro, sono allineate decine e decine di ampolle e spicca una partitura. «Questo è il mio metodo»,

racconta, mentre estrae boccette piene di pepi (si fa presto a dire pepe, ce ne sono decine di tipi diversi solo per quello nero). «L'olfatto percepisce i profumi e gli aromi come fossero note. Occorre trovare gli accordi giusti; in pratica scrivo partiture, creo una sinfonia».

Lontano centinaia di chilometri da qui, un signore con più esperienza e più stagioni sulle spalle esprime la stessa passione nel maneggiare, al posto delle spezie, frutti rari. Gianni Capovilla è il re dei distillati di frutta. La sua fama è indiscussa, così come il suo rigore nella scelta delle materie prime. «Ho imparato tutto nei Paesi di cultura tedesca. In Italia esistono in totale un centinaio di distillerie, in Germania ce ne sono ben 30mila, e l'Austria ha 90mila licenze di distillazione attive, sono ancora quelle accordate dall'Imperatore ai piccoli agricoltori per l'autoconsumo», mi spiega. La particolarità dei distillati Capovilla – circa 50mila bottiglie da mezzo litro l'anno – è tutta nel sistema di produzione. Che prevede solo distillati puri. «Noi non mettiamo la frutta a macerare», spiega l'imprenditore veneto. «L'alcol emerge dalla



Per un litro di distillato puro di mela o pera occorrono 30-35 chili di frutta, se sono lamponi bisogna salire a 50

Intensi. Dall'alto, in senso orario, distillato di ciliege duri (da 60 €), grappa Ribolla Graver (60 €) e grappa Amarone (da 38 €),

Capovilla: BBB (48,50 €) e Vermouth (48,50 €), DiBaldo; Spleen et Idéal, The Botanical Club (28 €); Tonka Gin, Roby Marton Gin (100 €).

fermentazione degli zuccheri naturali del frutto: per un litro di distillato puro di mela o pera occorrono 30-35 chili di frutta, se sono lamponi bisogna salire a 50 chili».

Il problema principale per l'azienda, che produce anche grappe e rum, è proprio la reperibilità delle materie prime. Quelle selvatiche vengono raccolte direttamente (rosa canina, corniole, prugnolo...) poi ci sono i terreni di proprietà, con coltivazioni biologiche. «Ma la ricerca da quarant'anni è continua. In Alto Adige, raccogliamo, a mille metri d'altitudine, un'antica varietà di pere da piante che hanno 150 anni», sottolinea Capovilla.

Come si degusta un distillato di frutta? A sentire Gianni, c'è l'imbarazzo della scelta: possono accompagnare tutto il pasto. Sugi scampi è ideale una spruzzatina di uva moscato Fior d'arancio, con i formaggi d'alpeggio o stagionati irresistibile la susina Mirabell, per gli erborinati un bel distillato di pera, che aiuta la digestione. Senza dimenticare gli esperimenti avviati sulla frutta esotica, da quando l'azienda produce rum in Guadalupa.

Se non subite il fascino della Mitteleuropa e scambiate il distillato di lampone con il Rosolio, meglio volgersi verso altri lidi. E dove se non in una gintoneria, il nuovo must del bere miscelato? Sorpresa: il gin più costoso al mondo non viene dalle brume inglesi, ma da una località veneta e si chiama Tonka Gin. La bottiglia da mezzo litro costa 100 euro. «Il prezzo deriva dalla particolarità della materia prima. Le fave di tonka arrivano dal Venezuela e costano fino a 1.300 euro al chilo», racconta Roby Marton (accento sulla "a"), divenuto in breve il più noto produttore di gin italiano. Il Tonka Gin, intenso ed azzardato, va degustato liscio o on the rocks: ne viene prodotta una tiratura limitata da 900 bottiglie più 180 magnum. Ma il vero botto Marton l'ha fatto con l'Italian Mule, versione rivisitata del celebre Moscow Mule (vodka, ginger beer e lime): ha creato un long drink a base di Marton Gin e Pimento, una spicy ginger beer, su cui ha posto un brevetto e che ha spopolato sulle spiagge, nelle lattine personalizzate e collezionabili.

Il massimo del glamour, però, si tocca a Milano nelle due sedi del Botanical Club, "crossover metropolitano tra bar, distilleria e cucina", come illustra uno dei due soci fondatori, Alessandro Longhin, un passato come uomo

comunicazione della ristorazione targata Trussardi. Lo Spleen et Idéal – la citazione basudelairiana è voluta – è il gin della casa, distillato all'Isola, il quartiere della movida milanese, una volta alla settimana. «Ogni domenica ne produciamo 60 litri usando botaniche selezionate da noi: cardamomo verde del Guatemala, semi di coriandolo iraniano, ginepro serbo, boccioli di rosa del Marocco, bergamotto calabrese e limoni di Sorrento», spiega Longhin. Questo gin intercontinentale è secco e dal sapore deciso e si abbina a perfezione con i piatti proposti al Botanical, che strizzano l'occhio a contaminazioni gastronomiche nella migliore filosofia fusion. Mentre le signore apprezzano l'uso di una tonica prodotta in house, a basso tenore calorico, già si pensa a una terza apertura milanese e a un prossimo indirizzo sulle rive della Senna.

Niente di più distante dalle colline romagnole, dove questo viaggio è iniziato. Dove si parla di alchimia e della magia di essenze e tinture. Baldo "tintureggia" pure gli alimenti: un risotto, un formaggio, uno stufato. È anche questo, dice, un modo per «salvare l'identità aromatica di un piatto». E quindi, come direbbe Carlin Petri, della nostra cultura materiale.

IDENTITÀ AROMATICHE

DiBaldo Spirits. www.dibaldospirits.com, **Capovilla Distillati.** www.capovilladistillati.it, **Roby Marton Gin.** www.robymarton.com, **The Botanical Club.** www.thebotanicalclub.com.