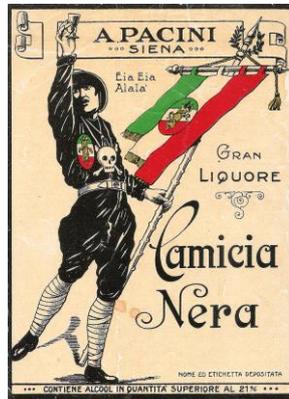


- CURIOSITA' SUI LIQUORIFICI SENESI -

Durante il ventennio Fascista quando l'autarchia linguistica vietò l'uso delle parole straniere, i nomi di molti liquori dovettero essere italianizzati: il Doppio Kümmel divenne il Doppio Carvi, l'Arquebuse l'Archibugio, il Curaçao il Curassò (scritto come andrebbe letto), lo Cherry il Liquore di Ciliege, l'Apricot l'Albicocca.



Anche il Cognac, ancor prima che nel 1949 la Francia ne proibisse la dicitura, non volendo associare prodotti che non avevano origine nella sua Regione, venne ribattezzato in Arzente.

L'altisonante neologismo fu coniato da Gabriele d'Annunzio, ma non riscosse molto successo e gli venne quasi subito preferito il più sobrio termine "Brandy".

A Siena si fece ancora meglio. L'Arzilli di via Doccino, sulla spinta dannunziana, fuse tre parole in una sola. Ebbe così origine l'Arzignah, un condensato fra Arzilli/Arzente/Cognac commercializzato in bottiglioni da due litri che pare fosse particolarmente indicato per "correggere" il caffè preso al bar o per preparare degli ottimi dolci.

Poi scoppiò la guerra. Oltre ai generi di prima necessità, scarseggiavano anche le bottiglie nuove e quindi non rimaneva che ricorrere a quelle già usate. Ciò accadde anche alle ditte senesi, tantoché la Socini, unica vera distilleria di vinacce del circondario, sorta nel 1931 in via Simone Martini, il cui proprietario era nientemeno che il Podestà, fu costretta a imbottigliare i propri Cognac in bottiglie di birra importate dagli Alleati di oltre oceano, come si può osservare leggendo le scritte "made in Canada" impresse in rilievo sul fondo del vetro. Bisognava risparmiare e quindi l'etichetta era minimale con nessun accenno alla grafica e il tappo era a corona.



Impropriamente queste nostre aziende erano definite distillerie, ma in realtà erano soltanto fabbriche di liquori, in quanto assemblavano i loro prodotti con ricette a base di alcool puro, acqua, zucchero, estratti e coloranti.

Per Natale, alle spartane e anonime bottiglie, se ne affiancavano delle più raffinate, simili a quelle di cristallo oppure venivano privilegiate variopinte ceramiche che una volta svuotate potevano essere riutilizzate come soprammobili.

Ad esempio, la Pacini che è tuttora ricordata per il Latte di Gallina, un energetico rivolto principalmente agli sportivi, imbottigliava addirittura all'interno di contenitori a forma di specchio o di pinguino.

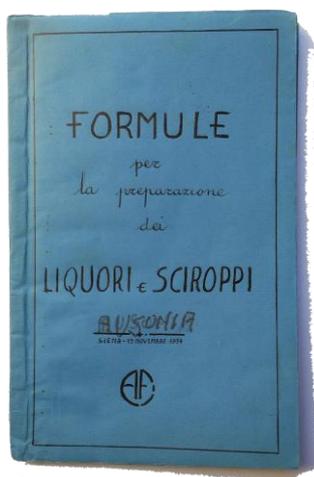


Ma non si limitava solo a questo. Per reclamizzare il suo Elisir Gran Paradiso, ebbe l'intuito di comporre una canzonetta, il cui testo esaltava le qualità del superalcolico.

Poi in anni più recenti, per venire incontro alle esigenze dei collezionisti di mignon presentò anche una serie di semplici bottigliette da 20 cc. con tappo metallico.



Fino al 1959, al posto dell'attuale fascetta cartacea dell'Imposta Fabbricazione Spiriti, tutte le bottiglie si presentavano con un sigillo metallico introdotto per decreto nel 1933. Ve ne furono di vari tipi: Regno; Regno con Fasci; 1ª e 2ª Repubblica. Così, attraverso questi sigilli è possibile datare, se pur approssimativamente, l'epoca dell'imbottigliamento.



L'avvento della più pratica fascetta coincise con la graduale diminuzione delle vendite di alcolici, che portò alla definitiva scomparsa di tutti i liquorifici dal territorio senese.

Oggi sembra impensabile, ma nel novembre del 1954 l'Ausonia vantava delle formule per elaborare 7 sciroppi e ben 77 differenti varianti di liquori di diverse gradazioni.



Per rendere il prodotto più appetibile al consumatore, si cercava di copiare il nome, il tipo di bottiglia e naturalmente l'etichetta di omologhi più famosi. Sempre l'Ausonia, sorta sul finire del 1946 in via dei Gazzani, ma che già dal 1950 aveva trasferito i suoi laboratori negli ampi locali della Cripta di San Francesco, produceva un Caffè Sport del tutto simile a quello ben più famoso della Borghetti, oggi di proprietà della Branca di Milano.



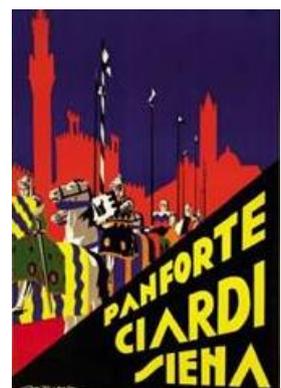
La stessa cosa dicasi per la E.S.Ca., con un Millefiori in apparenza identico a quello della Cucchi. Ma l'azienda, nata nel marzo 1947 e che in seguito si fonderà con la C.i.d.a., divenendo quindi CIDA - ESCA, prediligeva anche nomi di Paesi lontani: ne facevano fede i coloratissimi "Gran Liquore Russo" e il "Liquore Cinese" che pochi di noi hanno avuto il privilegio di assaggiare.



Il prodotto più apprezzato rimaneva l'Elisir di Santa Caterina (dal quale è derivato l'acronimo E.S.Ca.), venduto in una ceramica Deruta anche dai Frati di San Domenico.



La Ciardi, in via della Stufa Secca, angolo Vallerozzi, era famosa per i dolci e quando Luigi Scattina creò nel 1932 il celebre manifesto che reclamizzava il panforte, i liquori erano in produzione da pochi mesi a seguito dell'acquisto della ditta Ristori di via Doccino. Molto curati i vetri e le etichette delle prime bottiglie, nonché i gadget pubblicitari che si rifacevano a pratici orologi a muro.



Un'altra azienda che abbinava i panforti ai liquori nonché ai vermutte (così era indicato nella loro carta intestata), era quella di "Giuseppe Amaddii e Nipote", che sorta nel 1919, dapprima cessò l'attività il 31 marzo 1935, per riprenderla 16 giorni più tardi e terminarla definitivamente, causa fallimento, il 6 maggio 1950. L'industria dolciaria era in via Cavour, quella dei liquori in via Ricasoli.



Sempre nel 1919, un profugo di nome Angelo Castellarin, nativo dalla provincia di Treviso, fondò come lui stesso amava definirla, l'omonima "Premiata Industria".



Fissò il domicilio in via Regina Margherita, oggi via Don Minzoni e fra le tante sue specialità merita ricordare il Lattovol, un liquore a vaga imitazione del Vov.



Per completare il nostro studio, ci siamo avvalsi della collaborazione della Camera di Commercio che ci ha fornito preziose indicazioni sulle aziende liquoristiche artigianali che operavano all'interno della città e delle quali non eravamo riusciti a reperire alcunché per la loro breve vita: il Franco Liquorificio di via dell'Oliviera 18 registrato il 30 novembre 1947 e la DILAS (Distilleria Italiana Liquori Affini Siena), in via Santa Chiara 5, nata il 20 agosto 1948.

Ma non è finita qui: a Siena c'erano anche l'Etrusca in via dei Pispini, la FLEA (Fabbrica Liquori e Affini) in via dei Rossi che produceva anche un amaro allo spinacio con clorofilla e il Liquorificio Toscano di Menotti Cantini che inizialmente operò nel vicolo del Forcone.



Tornando ancor più indietro negli anni, troviamo che nel 1927 erano attive altre aziende quali: la Maluti in via Pescaia; la F.Ili Paghi fuori Porta Romana; la Pulze in via Piave; la F.Ili Staderini nella strada di Valli e la distilleria Di Lorenzo allo Stellino.

Questo elevato rapporto abitanti/liquorifici, ci fa riflettere, portandoci a credere che in passato i senesi non dovevano essere proprio del tutto astemi!



Per non tediarvi e per motivi di spazio non è possibile mostrare l'intera collezione che è comunque presente nel sito:

www.ilpalio.org/liquori.htm