

Una sera d'inverno, tra le mani la densa-colante trasformazione dell'*alcole*, o nelle notti d'estate, accompagnati dal gelido e mai ghiacciato contenuto del nano-bicchiere, poche cose eguagliano la quintessenzialità, l'inutile piacevolezza, la graziosa nudità dello spirito allo spirito, di un liquore. Poche cose, dicevamo, a farsi prendere dalla sana quanto spontanea vena di romanticismo che il liquore di per sé non può non ispirare e, alla fine quasi nessuna poiché il *liquor* era già l'oraziano mare, e come punto di partenza pare più che ridondante. Il contributo alcolico arricchisce l'etimo nella traslazione dal latino alla lingua che usiamo oggidì a connotare in modo singolare quanto degno di interesse un termine che, di per sé, racchiude atavici significati: in *liquor* risiedevano concetti di fluidità e, anche, limpidezza (*mellis liquor* per Lucrezio definiva la plastica scioltezza del prodotto delle api). Nell'odierna traslazione, sorvolando su medicali, altrettanto affascinanti ma quasi scabrosi, utilizzi del termine, l'alcol aggiunto conferisce, al nome e alla sostanza del prodotto, l'anima alchemica che ne accresce ancor più le suggestioni. Allora potremo immaginare quel che avviene, col favore delle tenebre di un vaso-alcova lasciato riposare in luogo tranquillo e al riparo da fonti di luce, tra materia e materia, tra frutto, foglia, bacca, arbusto, fiore e la spiritata essenza; appunto potremo immaginare quel che non sapremo mai. Non sapremo mai cosa succede nel cavo dell'orcio ma avremo la soddisfazione di essere stati attori, saremo stati, seguendo le ricette che questo libro tramanda riportandole da antica tradizione, comprese le varianti figlie dell'ingegnosità che sopperisce alla penuria di materia prima (là dove il vino bianco taglierà l'alcol puro), artefici del connubio, partecipi della magia. Piccole maghe del quotidiano, precisamente, laddove l'immaginario riferito a quel mondo borghese dalle radicate reminescenze contadine, identifica la produttrice di liquori con l'anima bella e imbellettata di una generazione di signorine dalle buone maniere, armonici concentrati di merletti e imprescindibili ricette avite; *signorine felicitate* che "*sei quasi brutta, priva di lusinga nelle tue vesti quasi campagnole ma la tua faccia buona e casalinga*". Buona e casalinga: come il liquore.

Ecco allora, che, strizzato l'occhio al romanticismo che, per questi argomenti, mai va scordato, ci accosteremo alla lettura di questo utile libello, per farci proseliti delle signore d'antan, e approssimarci con pudore a un'arte trattata dall'autore con leggerezza e contemporaneo rigore didascalico. Scopriremo le varie vesti del liquore che può farsi rosolio, ma anche *elisir* (e tornano gli alchemici rimandi), come pure ratafià. E apprenderemo modi, tempi, e accorgimenti per la preparazione di liquori di montagna fatti con ingredienti di cui gli inesperti rischierrebbero di non sospettare neppure un simile utilizzo, per non dire dell'esistenza. Il tutto, con molta attenzione, a partire dalla materia prima che più prima non si può perché "*i requisiti principali che deve avere l'acqua impiegata nell'esecuzione dei nostri liquori sono la purezza e la potabilità. Nella nostra valle [Val Taro N.d.R.] l'acqua di sorgente, limpida e priva di calcare, scioglie a meraviglia lo zucchero e rende più tollerabile al palato il sapore aspro dell'alcol*" e, in ogni caso, tenendo presente che "*l'ideale sarebbe, durante una scampagnata in montagna, fare provvista di acqua di fonte.*" Nulla è lasciato al caso nella magica preparazione, la bacca più infinitesimale ha sistemi di raccolta suoi propri e proprie peculiarità che il buon preparatore di liquori non può non conoscere, a cominciare dal periodo di raccolta, legato al ciclo vegetativo di ciascuna pianta, detto balsamico perché è quello in cui "*le piante, i frutti e specialmente le erbe sono più ricchi di essenze, in modo da esaltare al massimo il sapore e il colore del liquore.*" È una questione di dettagli in cui ha importanza financo il momento della giornata in cui si va alla ricerca della materia prima, poiché "*il mattino è il momento migliore della giornata per raccogliere la materia prima del nostro liquore*" e "*Le giornate più adatte sono quelle asciutte e poco ventose*", ma, soprattutto, conterà "*la cura e l'amore con cui si prepara*" che sono il "*segreto di un buon liquore.*"

Messa la passione, le informazioni tecniche le troveremo nella parte finale del libro, laddove potremo sapere tutto di quel che diventerà il nostro liquore: dalle proprietà al luogo di reperimento, dalle caratteristiche dei frutti, al cruciale periodo balsamico. Saremo infine pronti per affrontare le

ricette vere e proprie che si danno per i liquori suddivisi in categorie, a seconda della materia prima: erbe, bacche, fiori e frutti, in numero davvero degno di nota, corredate delle varianti che il solito *genius loci* ha saputo scovare e rivestire di quel valore giunto che le ha rese degne di esser tramandate nel tempo. *Prosit!*