

LUXARDO

gloriosa distilleria e Padovana

Narra la storia che la Dalmazia – di massima, la costa orientale dell'Adriatico – dopo essere stata parte integrante della Serenissima Repubblica di Venezia per circa sette secoli, sino al 1797, anno della caduta della stessa per mano napoleonica, passò nel 1815, per effetto del Trattato di Campoformio dell'ottobre 1797, sotto il governo dell'impero di Vienna, per rimanervi sino al 1918 come capitale del Regno austro-ungarico di Dalmazia. Quale rappresentate diplomatico del Regno di Sardegna, giunse a Zara con la propria famiglia il genovese patrizio Girolamo Luxardo, la cui moglie, la marchesa Maria Canevari, occupava il suo tempo nella creazione di liquori. Fra questi, la marchesa prediligeva il "Rosolio Maraschino", già prodotto nel Medioevo nei conventi locali. Il sapore e la qualità del prodotto, molto apprezzato da amici ed estimatori, indussero Girolamo Luxardo, nel 1821, a produrre industrialmente, il "Maraschino", che ottenne, nel 1829, il brevetto attraverso un "privilegio" dell'allora imperatore d'Austria, Francesco I. Fu questo evento il riconoscimento ufficiale della qualità superiore del prodotto di Girolamo, la cui azienda prese la denominazione, ancor oggi in essere, di Privilegiata Fabbrica Maraschino Excelsior.

Passata la proprietà da Girolamo al figlio Nicolò e, quindi, ai figli di questi, Demetrio e Michelangelo, nel 1913 la distilleria si trasformò in modernissimo stabilimento, uno dei maggiori nell'impero d'Austria-Ungheria – oggi, ancora visibile sul lungomare di Zara – introducendo nel ciclo di distillazione l'innovativo "vapore", dato da uno dei primi generatori dello stesso. Tornata all'Italia la già italianissima Zara nel 1918, dal 1922, diressero l'azienda Luxardo i quattro figli di Michelangelo, Nicolò, Demetrio, Pietro e Giorgio, mentre lo stabilimento, che occupava già 200 persone, veniva considerato, nel 1939, uno dei due più importanti d'Italia.

Nel 1940, lo scoppio della seconda guerra mondiale creò notevoli restrizioni all'attività della distilleria, la quale, dal novembre 1943, fu quasi totalmente distrutta pesanti bombardamenti alleati su Zara, mentre, ritirati tedeschi ed italiani nell'ottobre 1944, la città fu occupata dai partigiani del comunista Tito, con conseguenze devastanti per gli italiani ancora presenti. Gli abitanti della città furono obbligati a partire esuli verso la penisola, ma molti vennero uccisi: fra essi, Pietro Luxardo ed il fratello Nicolò con la moglie Bianca, annegati nel mare di Zara. Distrutto lo stabilimento, dispersa la famiglia, sembrava che, dopo un secolo, l'attività della Luxardo fosse destinata a cessare. Per la storia: Zara fu città italiana dal 1918 sino alla conclusione della seconda guerra mondiale (1945). Il coraggio, la tenacia e la voglia d'impresa di Giorgio Luxardo, unico dei fratelli superstiti della quarta generazione, assieme a Nicolò III, della quinta generazione, fecero risorgere l'antico e glorioso marchio, con la costruzione, nel 1947, a Torreglia, Padova, ai piedi dei Colli Euganei, di un nuovo stabilimento.

Iniziava, così, un altro importante capitolo della grande storia Luxardo. Nicolò III, Michele e Franco – quinta generazione – hanno riportato l'Azienda del "Maraschino" agli antichi splendori. Oggi, ad opera della sesta generazione d'una famiglia, che ha dedicato tutta la propria storia alla produzione del "Maraschino Luxardo", il profumatissimo prodotto della marasca, assieme a diversi altri pregiati liquori – fra questi il Brandy, invecchiato di 12 anni – è esportato in settanta Paesi del mondo. Fra questi, la Gran Bretagna, il Canada, gli Stati Uniti, il Giappone e l'Europa.

L'attuale stabilimento copre una superficie di 9700 mq – erano 1000 nel 1947 – con spazi destinati alla produzione ed al riempimento di 13.000 bottiglie/ora, al deposito di merci e allo stoccaggio di 400.000 bottiglie, all'allocazione contemporaneo di 3 autotreni, allo stoccaggio di 160.000 litri di liquidi, all'assemblaggio ed al confezionamento. Quanto alla produzione di "Maraschino", l'azienda dispone di 50 tini in legno di larice – che conferisce al contenuto un particolare bouquet – per l'infusione, con una potenzialità di 200.000 litri. L'invecchiamento avviene, invece, in tini in frassino finlandese. La produzione di Maraschino sfiora i 5 milioni di bottiglie, con la collaborazione di 40 dipendenti e 100 collaboratori commerciali diretti.

Ma, per ottenere il Maraschino occorrono ottime "marasche". Ebbene, l'azienda dispone di 25.000 piante di tale frutto, coltivate da aziende agricole private, mentre è prevista la messa a dimora di 2000 piante l'anno, per i prossimi cinque anni. Il tutto, ai piedi dei Colli Euganei, dove clima e terreno permettono raccolti soddisfacenti. Un frutteto, che s'estende attorno allo stabilimento, ha scopo sperimentale, di studio e di selezione di diverse varietà, anche importate, destinate, appunto, a rifornire lo stabilimento della quantità di frutto necessaria. Necessaria anche per la produzione del liquore speciale Sangue Morlacco, in altre parole, un cherry-brandy, secondo la denominazione che ne diede il D'Annunzio a Fiume, durante la sua impresa, cui partecipò pure Pietro Luxardo. Il "Sangue Morlacco", dal colore "cupò", disse D'Annunzio, e dal sapore

eccellente, deriva dal succo di marasche, stagionato per oltre sei mesi in botti di rovere, prima d'essere imbottigliato.

