

LEARDINI, DISTILLERIA LIQUORI DAL 1958

DI DICOPPAEDICOLTELLO 30 MAGGIO 2018



I Liquori Leardini

C'è un che di mistico nei liquori **Leardini, Distilleria artigianale dal 1958**: si avverte respirandone il profumo e ascoltandone il liquido racconto sul palato. Sarà che c'è di mezzo San Leo, borgo del riminese celebre per lo storico passaggio di San Francesco, luogo dove inizia la storia di Domenico, capostipite di questa produzione virtuosa; ma anche Affile, paese in provincia di Roma legato al primo miracolo di San Benedetto, borgo antico in cui oggi opera Mauro Leardini, erede della tradizione familiare.

A confermare quest'inebriante sensazione due imperativi categorici, fondamenti della filosofia di un **laboratorio** sui generis, in cui sapienza e natura formano un binomio inscindibile. Prima di tutto il Silenzio: valore estinto da un mondo assordante, virtù che si fa velo misterioso a protezione della "sostanza" che matura, tenendola a riparo dalla banalità di tanti prodotti senza patria e senza famiglia, mentre si trasforma in un unicum di **sapori**.

E poi c'è il Tempo, che scivola lento, prezioso complice che trascorre inesorabile, mai vano, colonna portante di un lavoro infaticabile che conduce alla fugacità dell'**assaggio**: attimi di gloria gustativa, reiterati nel **bicchiere**, impatto emozionale impresso nel data base dei ricordi da questi **distillati** fuori del comune.

Perché è ad Affile, in un dedalo di vicoli secolari, che risiede il **genius loci** dei **liquori** e degli **amari Leardini**, realizzati con i metodi dei monaci benedettini da un uomo di buona volontà produttiva, fedele alla tradizione liquoristica per cui le erbe, in base alle diverse ricette, vanno pestate, frantumate e miscelate nell'antico **mortaio di bronzo**, il più storicamente usato, forgiato nelle botteghe d'Europa sullo stampo delle campane in miniatura.



L'antico mortaio usato dalla Distilleria Leardini



Il Laboratorio delle Distilleria Leardini

Strumento che permette agli ingredienti odorosi di mantenere l'intensità dei loro aromi oltre che i benefici effetti, trasposti nell'**Ariminum**, nel **Barruell**, nello **Zethus** e nell'**Eremus**. Un poker di ammalianti elisir dai nomi suggestivi: fascinazione dei sensi, vera epopea del gusto in bottiglia, di cui vi dirò con dovizia di particolari domani.

Clara Ippolito