

MAURO LEARDINI, IL MASTRO DISTILLATORE DI AFFILE

DI DICOPPAEDICOLTELLO 1 GIUGNO 2018

Mauro Leardini, è un **mastro distillatore** che opera ad Affile, in provincia di Roma. Depositario dei segreti della distilleria di famiglia, ha l'arte di fare liquori nel sangue tanto che, oggi, dopo quattro generazioni, continua a creare dei prodotti fuori del comune nel solco della qualità e dell'artigianalità.

Il primo liquore prodotto non si scorda mai.

Dopo la licenza media, andai in vacanza dai miei parenti a San Leo, in provincia di Rimini. Mio zio, sempre geloso del suo lavoro e delle sue ricette, mi invitò nel laboratorio mentre stava preparando l'**Ariminum**. Fui il primo e unico a vedere quelle operazioni. Ci capii poco, ma mi sentii subito depositario di un segreto di famiglia. Non dimenticherò mai come "accarezzava" le **erbe**, la meticolosità delle sue mani e la calma con cui si muoveva. Oggi io faccio lo stesso, anche se il mio temperamento spesso rema contro.



Bottiglie di Ariminum Leardini

Lei ha alle spalle quattro generazioni di sapere liquoristico. Chi sono gli estimatori dei distillati Leardini oggi?

Sono persone che apprezzano le cose fatte a regola d'arte e artigianalmente, rispettando la tradizione e la natura. È naturale che i prezzi dei nostri **liquori** siano un po' più alti dei prodotti industriali. Io, però, non sono disposto ad abbandonare la mia filosofia di qualità che ci distingue e vado avanti, sperando che questa scelta paghi.

Da dove vengono le erbe e le spezie?

Alcune **spezie** vengono dall'estero, perché in Italia non ci sono, come per esempio la vaniglia, che è diventata costosissima. Le erbe le raccogliamo fresche in stagione dagli agricoltori o le prendiamo nei dintorni di San Leo, dove mio zio andava a cercarle. Queste ultime, però, sono sempre più difficili da reperire.



La produzione si divide in vari passaggi studiati ad hoc per far sì che gli aromi e i componenti naturali degli ingredienti rimangano intatti.

L'esperienza aiuta a inserire il **tempo balsamico** (ovvero quel momento ottimale in cui la pianta raggiunge il suo massimo contenuto di sostanze) nel ciclo produttivo del liquore. Se poi, come da noi, si fanno otto etichette, dobbiamo essere molto attenti a rifornirci della giusta quantità di erbe, perché il tempo balsamico è molto breve.



La Sambuca Agreste Leardini

È questo il momento propedeutico allo sviluppo della ricetta?

Il mio lavoro è un insieme di tanti piccolissimi particolari, messi in fila uno dopo l'altro, cui bisogna dare la giusta attenzione. Rispettare il tempo balsamico permette di creare una ricetta ottimale.

Lei produce otto referenze in tutto: un aggettivo per definire ciascuno di loro.

Premetto che le mie sono più che altro descrizioni affettive dei liquori: Arinimum è emozionante, Barruell familiare, Zethus potente, Eremus antico, Elixir Espresso Italiano è classico, Concerto ispirato, Gin48 e Sambuca Agreste, invece, sono stravaganti.

Da poco ha allargato la gamma dei prodotti per la mixology.

Pur rimanendo legato alle tradizioni liquoristiche di famiglia, ho voluto cogliere l'opportunità che il mondo della miscelazione offre e, quindi, proporre una linea dedicata chiamata **BitterFly**, che contempla dei **bitter** (macerati) a gradazione molto alta (50-60%) in bottigliette da 10 cl, da spruzzare nel bicchiere prima o dopo la mescita del **cocktail**, modificandolo e personalizzandolo come meglio si preferisce.

Perché la figura del **bartender**, a mio avviso, assomiglia molto a quella dello chef e del maestro pasticcere, il che mi ha portato a creare circa 40 gusti per rispondere a tutte le loro esigenze. Ne cito solo qualcuna: aloe, caffè arabico, carciofo, legno Oak, pimento, pomodoro secco, sedano, tè nero e zenzero. I BitterFly possono, peraltro, anche essere inseriti in un **microstillier da banco**, studiato e realizzato da noi, per ottenere in pochi minuti un prodotto dello stesso gusto, ma dalle caratteristiche organolettiche differenti. Presenteremo questa linea al **Bar Convent Berlin** di ottobre nel padiglione Italia.