



*Il borgo di Cengio Alto
fine '800 circa*



*la piazza di Cengio Alto
1950*



*Vista dello stabilimento S.I.P.E.
(Società Italiana Prodotti
Esplosivi) - Cengio 1912*



Origine della specie

*Il testo è stato liberamente tratto dall'intervista di Stefania Ciani per la rivista "Origine - il sapore del territorio italiano"
Ed.: L'Informatore Agrario - n.° sett. - ott. 2009*

Siamo a Cengio, un paese di quasi 4.000 anime della provincia di Savona situato nell'alta Val Bormida, sul versante settentrionale dell'Appennino Ligure.

Ci troviamo in una delle zone a più alta densità boschiva d'Europa, al confine tra Liguria e Piemonte; a poche decine di chilometri si apre l'Alta Langa; Cengio fa da ponte tra il mare e l'entroterra. Una condizione che ne fa un *unicum*, come il dialetto che vi si parla: legato al piemontese con inflessioni liguri e una certa influenza francese dovuta alle invasioni d'Oltralpe, tra cui quella napoleonica. Il paese si trova circondato da colline verdeggianti e il suo nucleo originario (Cengio Alto) sorge proprio su una delle cengie, ovvero terrazze rocciose poste su poggi dirupati, che circondano l'area dando il nome al luogo. Si tratta di una zona vocata all'agricoltura, come le vicine Langhe, con una forte tradizione contadina che è andata attenuandosi nel tempo, a causa dell'industrializzazione, ma che più di recente è stata riscoperta e in parte recuperata grazie ad attività come quella di «Origine», un laboratorio di liquori della Val Bormida che punta sulle tradizioni, sulla ricerca e sulla selezione delle materie prime locali. La produzione di liquori artigianali casalinghi, infatti, è una pratica che si perde nella notte dei tempi per le famiglie della zona, grazie soprattutto all'abbondanza di piante officinali che crescono su questi terreni.

Riprendendo le ricette e i procedimenti artigianali, Alessandro Pancini e Luca Graffo li hanno integrati con le tecnologie moderne, per produrre liquori con certificazione biologica Aiab (Associazione Italiana Agricoltura Biologica).



i soci fondatori nel 2008



*in visita al Museo Martini
di Storia dell'Enologia
Passione (Torino)*



*invito pubblicitario "50 al Quadrato"
Eataly (Torino 2008)*



*Nocino "Uomo Nero"
e Liquori Monoerbe*

Con la fondazione di Origine i due trentacinquenni di Cengio hanno proseguito una storia familiare iniziata alla fine dell'Ottocento con la gestione l'Osteria del Castello, che proponeva fra l'altro liquori artigianali. Il motore dell'impresa dei due giovani è stata la passione, che li ha spinti a viaggiare tra fiere di settore e distillerie per apprendere i segreti del mestiere. Poi il sogno ha cominciato a concretizzarsi, grazie anche al contributo di fondi europei e a una villetta di proprietà trasformata in laboratorio di produzione. Così ha preso forma un progetto dai contorni territoriali, dove tutto proviene da un raggio di circa 40 chilometri intorno a Cengio. «Quando abbiamo cominciato la ricerca dei fornitori - spiega Alessandro Pancini - è stato quasi incredibile scoprire che potevamo ottenere tutte le materie prime con certificazione biologica da una piccola area vicina. Qui, a cavallo tra Liguria e Piemonte, prendiamo l'acqua e le piante per aromatizzare, e persino l'alcol da agricoltura biologica è prodotto vicino, a Lagnasco in provincia di Cuneo. Non potevamo esprimere meglio la nostra peculiarità di territorio di confine tra due regioni».

Così, al contrario di molti coetanei, che hanno abbandonato il paese dopo la chiusura della principale fabbrica, loro sono rimasti contribuendo alla rinascita dell'area. L'avventura di Origine è partita nel 2004; la prima bottiglia è stata venduta a luglio 2006, anno di uscita della prima gamma base di prodotti al limone, menta, ginepro, liquirizia, camomilla e finocchio. Le piante, che conferiscono il caratteristico aroma al liquore, vengono coltivate in campi nelle vicinanze, con i metodi dell'agricoltura biologica e biodinamica, da agricoltori soci della cooperativa Agronatura. Questa realtà ha sede a Spigno (a meno di 40 chilometri da Cengio) e raggruppa oltre 50 aziende agricole che dal 1986 coltivano una trentina di specie di piante officinali e aromatiche su oltre 400 ettari di terreno, dal territorio ligure alle valli delle Langhe e del Monferrato. Tra le altre specialità troviamo anche l'«Uomo nero», un nocino, cioè un liquore fatto con il mallo di noce, e «50 al Quadrato», liquore al caffè nato dalla collaborazione con la torrefazione Minuto Caffè di Savona. Nel 2009, infine, è arrivata anche la «Vodka Origine 0.1», il primo distillato di cereali italiano ottenuto da agricoltura biologica.



campionature e test

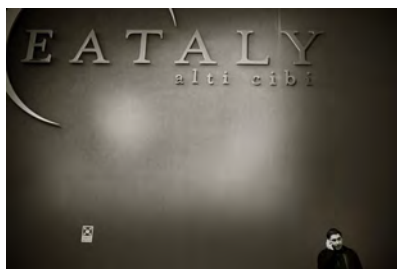


*confezionamento e imballaggio
del prodotto finito*



*prototipo espositivo per
la campionatura delle erbe officinali*

Ma come nascono i liquori? Alla base ci sono le ricette tradizionali, un patrimonio locale che finora non aveva mai trovato la via della commercializzazione. A questo si aggiungono l'esperienza e la voglia di sperimentare, come rivela Luca Graffo: «Facciamo tanti test e campionature abbinando i vari ingredienti con percentuali e procedure differenti: alcol, erbe, zucchero, acque di fonti diverse, ecc., per poi arrivare a quello che per noi è il risultato migliore. Il procedimento è empirico: pur essendo seguiti da un enologo ci fidiamo molto del nostro istinto e del giudizio di amici esperti. Perché la regola principale del laboratorio è che niente esce di qui se prima non ci piace profondamente». Alla base di tutti i prodotti di Origine c'è il distillato di grano biologico di origine piemontese, prodotto dall'azienda Sacchetto. Il distillato viene messo in vasche di acciaio inox a cui si aggiungono le erbe, a seconda della ricetta, precedentemente essiccate in forni a bassa temperatura, per mantenere intatte tutte le caratteristiche organolettiche, e messe in macerazione, con infusione a freddo, per un periodo che va dai 30 ai 40 giorni. Da questo procedimento si ottiene una base alcolica di 70-80 gradi, che viene portata in una vasca refrigerante con miscelatore a pale meccaniche per stabilizzare il prodotto mantenendolo a -5°C per 48 ore. In questa fase viene aggiunta acqua di fonte, il tutto viene miscelato e poi, tranne che per la vodka, il liquido viene lasciato decantare per altri 4-5 giorni a temperatura ambiente. Quindi il liquore viene filtrato in modo leggero per preservare le caratteristiche organolettiche del prodotto che in genere presenta residui naturali sul fondo. La qualità dell'acqua risulta molto importante perché il prodotto ne assume le caratteristiche. Per questo motivo la scelta di questo elemento è accurata e in particolare privilegia ancora una volta il territorio, con l'utilizzo dell'acqua minerale Fonti Bauda di Calizzano, nel Savonese, e la Lurisia, una fonte termale nel cuore delle Alpi Marittime. In conclusione, dopo almeno due mesi di affinamento in bottiglia, i liquori sono pronti.



a Eataly (Torino 2008)



il marchio storico delle Terme e delle Fonti Lurisia (1940)



Vodka 0.1 (Milano 2010)



al Bar Jamaica con il prof. Davide Montino (Milano 2008)

Ciò che colpisce nell'esperienza di Origine è la capacità dei fondatori di coniugare gli elementi della tradizione con strumenti innovativi per creare liquori che rappresentino una nuova espressione del territorio. La tracciabilità dei prodotti è garantita dalla scelta di fornitori certificati, che hanno a monte la possibilità di dimostrare l'origine di tutta la filiera. Oltre al sito Web è stato ideato un blog che racconta più in dettaglio la visione, le esperienze e gli eventi promossi dal laboratorio. E lo stesso vale per l'acqua Lurisia e per la cooperativa Agronatura, anch'essa dotata di un blog dove si possono seguire le varie fasi del raccolto attraverso le numerose immagini. Così i due imprenditori di Cengio si sono costruiti una valida reputazione nelle enoteche e nei locali della provincia di Savona e ora vogliono iniziare a espandersi. Al momento i prodotti più graditi sono i liquori monoerbe alla Liquirizia e alla Camomilla, ma la Vodka sta riscuotendo un buon successo. «L'obiettivo è di arrivare presto a regime con una produzione di circa 30.000 bottiglie all'anno, numeri che ci permettono di mantenere alti standard qualitativi. Siamo già presenti in punti vendita particolari come Eataly, a Torino, o in ristoranti milanesi specializzati nel bio» spiega Pancini. «L'obiettivo è espanderci in altre regioni ma sempre in negozi dove ci sia una sensibilità particolare per certi prodotti e soprattutto la voglia di raccontarli al cliente. Per spiegare i nostri liquori il laboratorio è aperto su prenotazione per degustazioni guidate e visite nelle valli dove vengono coltivate le materie prime. La nostra *mission* infatti è stata fin dall'inizio di portare il nostro territorio fuori, per farlo conoscere e apprezzare». Missione che di recente è divenuta più facile grazie alla Vodka Origine 0.1, presentata per la prima volta a Milano, in occasione dell'ultima edizione di Tuttofood, e premiata come prodotto innovativo. Si caratterizza per la trasparenza brillante, ha un lieve profumo di grano, il sapore tipico dei distillati di cereali e un tasso alcolometrico di 40% vol. In essa il distillato di grano da frumento tenero è miscelato con l'acqua Lurisia, ottima per il suo basso contenuto minerale e la sua leggerezza. Perché si chiama 0.1? **«Semplice - rispondono in coro - perché nella semplicità e purezza dei suoi ingredienti rappresenta l'origine di Origine».**