

Il sollucchero

Dopo quarant'anni di abbandono, nel 1996 Monte Valentino non



produceva altro che le bacche delle piante selvatiche che infestavano i suoi campi. Innamorati di questo posto magico, da cui si domina un paesaggio di rara bellezza, Fabrizia e Nicola erano convinti che Monte Valentino potesse tornare ad essere un'azienda agricola. E con lungo e faticoso lavoro sono riusciti a riportarlo a nuova vita.

Oggi l'azienda, che si estende per circa 40 ettari, comprende boschi, campi e frutteti. Dai boschi ricavano legna da ardere e dai campi cereali, foraggi, ortaggi e legumi.

Ma l'agricoltura delle zone montane non permette alle piccole aziende di essere competitive, a meno che non puntino sulla qualità e su produzioni alternative.



Le scelte fondamentali alla base del progetto sono state quindi l'orientamento biologico dell'azienda e, soprattutto, l'impianto di particolari frutteti, piantagioni di viscioli.

Il visciolo è una varietà di ciliegio acido (*prunus cerasus*) che nel territorio di Pietralunga trova un habitat a lui congeniale ed è quindi molto diffuso.

Con impegno e pazienza hanno battuto il territorio alla ricerca di piantine spontanee, per poi metterle a dimora sui propri campi. Ora hanno circa 500 alberi in produzione, il nuovo cuore di Monte Valentino.

E dalle visciole ricavano il loro prezioso liquore, il "Sollucchero",



secondo la ricetta messa a punto un secolo fa dal dottor Giuseppe Polchi, bisnonno di Nicola e farmacista di Pietralunga che, ai primi del Novecento, mise a punto una ricetta precisa che armonizzava al meglio gli ingredienti e ne esaltava le qualità.

Di questa eredità del vecchio farmacista ha fatto tesoro il prodotto di punta di Monte Valentino, uno squisito liquore che può accompagnare con dolcezza la fine di un pasto o una chiacchierata tra amici.

“ E’ ovvio che abbiamo adeguato in qualche dettaglio il processo produttivo alle nostre esigenze, diverse da quelle di Nonno Peppe, che confezionava dieci bottiglie all’anno per uso familiare: non denoccioliamo come allora le visciole una ad una, né filtriamo il composto strizzandolo con uno strofinaccio di lino...”



Ma la nostra produzione è comunque, e vogliamo che rimanga, decisamente artigianale. Solo così sentiamo di poterne garantire la qualità.” Questa la filosofia di Fabrizia e Nicola.

La versione pietralunghese del Visner presenta delle differenze rispetto all’omonimo prodotto tipico marchigiano, negli ingredienti e nelle loro proporzioni.

Per sottolineare questa differenza, per non usurpare un nome già utilizzato e per significare le qualità del prodotto, hanno battezzato il loro liquore come "Sollucchero": « ...sentimento di grande soddisfazione e di vivo compiacimento per qualcosa che lusinga la propria vanità e risponde alle proprie aspirazioni e ambizioni ..»

“SOLLUCCHERO” Liquore di visciole

I dati del prodotto

Gradi: 15

Confezione: Bottiglia bordolese stretta da 500 o da 375 ml; il formato da 375 ml può essere inserito in un astuccio in legno

Categoria: Liquore



Materia prima: Vino rosso di Orvieto (uvaggi: Sangiovese, Montepulciano, Ciliegiolo, Canaiolo), visciole, zucchero, alcool, acqua

Caratteristiche organolettiche

Vista: rosso rubino intenso con riflessi violacei; limpido

Olfatto: Molto intenso, persistente, fine di qualità; fruttato, con spiccato sentore di visciola; ben percepibili anche note di mora, ribes, fragola selvatica, prugne, mandorle tostate, viola e rosa appassite, confettura di frutta a bacca rossa

Gusto: secco, acido, poco tannico, molto caldo, pieno, morbido, molto intenso e molto persistente; abbastanza equilibrato, fine

Sensazioni finali: Liquore da considerare come vino liquoroso. Rimane molto piacevole in bocca con una buona sensazione pseudocalorica data dalla componente alcolica; ampie note fruttate con confettura di frutti di bosco e con il caratteristico gusto di visciola.

Da abbinare con dolci guarniti con frutti di bosco (panna cotta, crêpes), crostate con confettura a bacca rossa, pasticceria secca (tozzetti, cantucci). Lo si può bere anche meditando davanti ad un camino con un buon cioccolato fondente.

Da non trascurare, per quanto suoni strano, l'abbinamento con formaggi erborinati (gorgonzola, roquefort).

N.B.: una parte della produzione subisce un passaggio in barrique di rovere, dando luogo alla linea "Riserva", disponibile nel formato da 375 ml.

(Tommaso Anibaldi)