

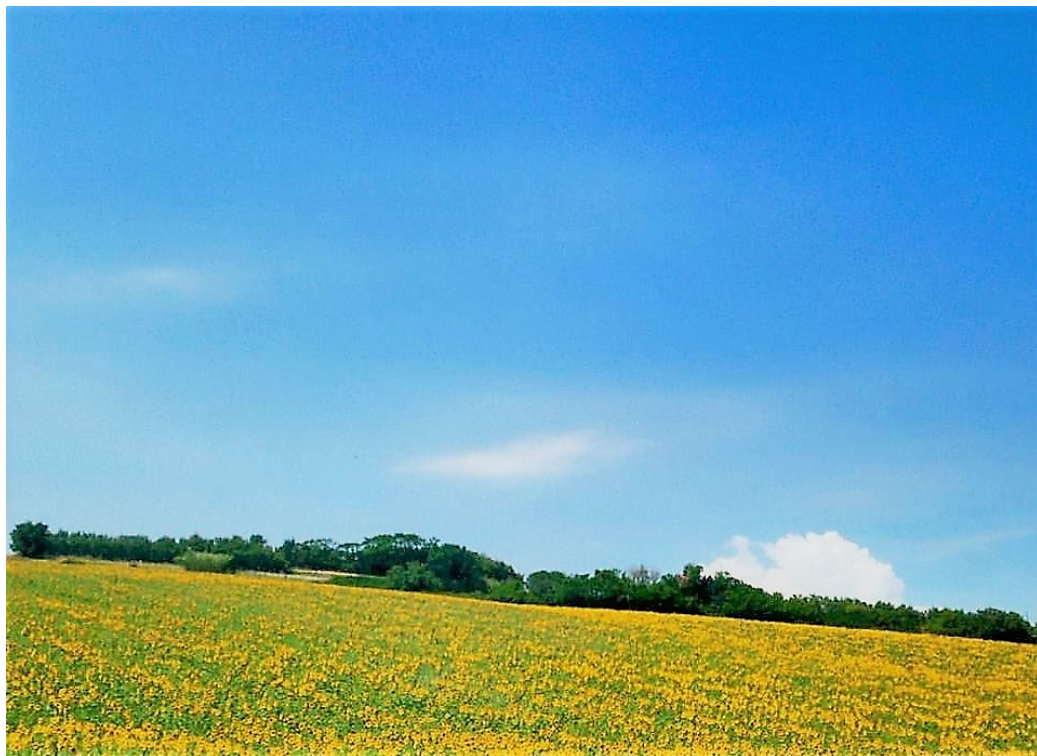
Il mio incontro con Simonetta Varnelli, custode di tradizione nella più antica distilleria delle Marche.

Distilleria Varnelli, antica casa liquoristica marchigiana.

Quest'anno la mia estate è iniziata viaggiando tra Abruzzo e Marche. Due regioni colpite nel cuore dal terremoto che stanno lentamente cercando di ripristinare i giusti equilibri. Non è facile far vincere le paure alle persone quando è la natura a decidere. Solo l'amore per il proprio territorio e la vicinanza della gente dà coraggio e nuova vitalità per continuare. Per questo, dopo aver passato del tempo in Abruzzo, mi sono fermata nelle Marche. Una presenza, o meglio, un'esigenza che sentivo di dover soddisfare.

"Nelle Marche si vive bene"

E' questa la risposta che mi è stata data più volte dalla gente del posto. Un'affermazione che condivido e che mi riporta ad una terra a cui sono legata per la bellezza delle coste e dell'entroterra. Sole, mare, verdi colline e immense distese di girasoli. Ma non solo...



Nei giorni passati in questa regione, ho voluto dedicare una parte del mio tempo ad un'antica casa liquoristica che apprezzo per l'artigianalità delle sue produzioni. Mi riferisco alla Distilleria Varnelli di Muccia, in provincia di Macerata. Un'azienda storica che, come molte altre della zona, circa un anno fa ha subito alcuni danni conseguenti alle scosse di terremoto. Segni ancora evidenti che richiedono sveltezza burocratica per la messa in sicurezza, ma anche e soprattutto, per chi vive le realtà produttive locali, coraggio, tenacia e valorizzazione del territorio. Sono questi i temi che ho trattato con Simonetta Varnelli. Una donna che mi ha accolto con gentilezza e che ho apprezzato per il carattere e per la semplicità. Insieme alle sorelle gestisce un'azienda familiare tutta al femminile. Una distilleria – la più antica delle Marche – fondata nel 1868 da Girolamo Varnelli a Cupi di Visso (MC), che da ben quattro generazioni si contraddistingue per la continuità fedele di una tradizione.





Durante la nostra chiacchierata, ho riscontrato in Simonetta quella risolutezza che ritengo possa essere utile per la tutela del territorio. Sensazioni che mi hanno indotto ad invitarla a proporsi per un ruolo istituzionale. In realtà, dalla sua risposta, ho compreso che la conduzione dell'azienda e l'attenzione e il piacere delle responsabilità familiari, non hanno mai prevalso sulla possibilità di intraprendere un percorso alternativo. Oltre che di queste personali scelte di vita, si è discusso anche di quanto – in tema di costruzioni – si potrebbe fare e soprattutto migliorare, per ovviare a situazioni future che potrebbe nuovamente stravolgere un paese dai rischi sismici come il nostro. Questioni da affrontare seriamente per evitare di continuare a “curare” più che a prevenire.



Passeggiando nel cuore operativo della distilleria storica tra profumi di erbe officinali, radici e grandi quantità di miele dei Monti Sibillini, Simonetta mi ha descritto le tecniche di produzione che nel rispetto della tradizione e della materia prima, seguono con cura e precisione scrupolosa i metodi e le antiche ricette originali di un tempo.

Una visita in una casa liquoristica storica che desideravo fare da tempo, che mi ha permesso di vivere con curiosità ed emozione un'esperienza che darà certamente ai miei assaggi – consapevoli e responsabili – una soddisfazione ed un piacere diverso. Merito della storia, della tradizione e della grande abilità degli artigiani italiani del gusto.

Distilleria Varnelli – www.varnelli.it

Via Girolamo Varnelli, 10 Muccia (MC)



