Ricette di famiglia: le rispolveriamo?

Avete una ricetta di famiglia che vi tramandate da generazioni? Ebbene, se l'avete, forse è il caso di rispolverarla. Potrebbe piacere a tal punto da diventare una specialità e un'opportunità per il vostro futuro.

Così è stato per **Ugo Tassinari** e per sua moglie **Paola Rossi.** Insieme hanno deciso di 'rispolverare' una preparazione di famiglia tramandata da più generazioni a base di albicocche. Un liquore artigianale presentato qualche sera fa al **Pavarotti Milano Restaurant Museum**, un luogo di musica e di gusto dedicato ad un uomo che con la sua voce ha emozionato il mondo: **Luciano Pavarotti**.

Le ricette di famiglia fanno parte della nostra storia. Eredità legate a un territorio tramandate da generazioni da conservare e tutelare. Siamo a **Disvetro, piccola frazione di Modena**. Ugo Tassinari, dipendente pubblico, dopo i molti consensi ricevuti per la sua preparazione casalinga, tra cui in particolare quello del Signor Bonollo (produttore di grappa veneta), ha deciso di avviare una vera produzione da proporre sul mercato.

Un liquore, **Albicò**, senza conservanti ne coloranti dalla moderata gradazione alcolica, prodotto artigianalmente con **albicocche provenienti dalla Romagna o dal Ferrarese**. In un momento difficile come questo ci vuole passione e coraggio per intraprendere un'attività imprenditoriale. Per certo,

produrre artigianalmente e con buone materie prime sicuramente aiuta. Ne ho parlato qualche giorno fa con Ugo e sua moglie Paola. Dopo averli ascoltati ho posto loro una sola domanda.

- **La passione vi ha cambiato la vita. Il coraggio vi ha trasformato in imprenditori. Quali sono i consigli che vi sentite di dare a chi vuole intraprendere la vostra strada?**

Cinzia, sì, hai ragione, per me e per mia moglie la passione ha cambiato la vita in positivo. Non solo nell'aspetto economico che per noi rappresenta il futuro di nostra figlia, ma per tutte le bellissime esperienze e soddisfazioni che stiamo vivendo.

Essere ospiti al "Pavarotti Restaurant" per presentare Albicò ad un pubblico di giornalisti ed esperti del settore è stata una soddisfazione ed un'emozione indescrivibile. Non nascondo di aver passato giornate di delusione e di sconforto, soprattutto all'inizio. Quando si avvia un'attività da zero, le difficoltà sono tante e reali, soprattutto quelle burocratiche.

Nei momenti negativi ripetevo a me stesso: "*Solo un matto come me si può mettere in proprio in questo periodo critico*". E' stata la tenacia e la convinzione nel credere nella qualità del mio prodotto che mi ha fatto andare avanti.

L’unico consiglio che posso dare è di decidere con calma e con serietà, soprattutto se avete una famiglia. Parlatene insieme, cercando di valutare tutti i riscontri possibili, sia positivi che negativi. Valutate le vostre possibilità, sia economiche che di tempo. Chiedete consiglio o parlate della vostra iniziativa con associazioni di categoria o di professionisti del settore. Comunque sia, la decisione spetterà sempre a voi. Sarà determinante per il vostro futuro e per quello della vostra famiglia, quindi rispettatela, cercando di rimanere sereni.

www.albico.it