

AMARELLI E LA LIQUIRIZIA UNA STORIA DI INNOVAZIONI CON RADICI SECOLARI

La pianta della liquirizia, il cui nome scientifico è “Glycyrrhiza glabra”, è conosciuta ed impiegata da circa 35 secoli ed è citata da antichi testi cinesi e dalla tradizione ippocratea.

Essa è presente in molti paesi, come l’Italia, la Grecia, la Turchia, l’Afghanistan, l’Iran e la Mongolia, ma – secondo quanto autorevolmente afferma l’Enciclopedia Britannica – la migliore qualità di liquirizia “is made in Calabria”.

Le piante nascono spontanee lungo il litorale, dove le caratteristiche naturali del suolo e del clima contribuiscono, insieme, ad elevare il contenuto di glycyrrhizina, il glicoside dalla cui presenza deriva la peculiarità del succo di liquirizia.

La storia della sua trasformazione è molto antica ed è legata alle vicende del latifondo e delle famiglie feudatarie calabresi.

Infatti le sue radici, tanto lunghe che si diceva arrivassero all’inferno, pur contribuendo ad azotare il terreno, dovevano essere estirpate prima di procedere a qualsiasi coltura.

La loro raccolta, in un’economia strettamente dipendente dall’agricoltura, consentiva di sfruttare il terreno nell’anno di riposo della rotazione, dando lavoro ai propri contadini nonché a gruppi di immigrati stagionali provenienti da zone ancor più depresse.

Già nel 1500, quindi, si inizia a estrarre il succo di liquirizia e a questa attività si dedica anche la famiglia dei Baroni Amarelli, che alternava alla cura del proprio patrimonio agricolo anche un forte impegno militare (v. Alessandro Amarelli, crociato, morto in Palestina nel 1103 e Francesco Amarelli, uno dei vincitori della battaglia di Otranto, morto nel 1514) e culturale (come Giovan Leonardo, Conte Palatino e Priore dell’Università di Messina, morto nel 1667 e Vincenzo, patriota e maestro di Luigi Settembrini).

Nel 1731, secondo la tradizione, viene fondato l'attuale "concio" Amarelli, alla cui attività fu dato particolare impulso nel 1800 con il miglioramento dei trasporti marittimi e con i privilegi e le agevolazioni fiscali concesse dai Borbone a queste industrie tipiche. Intorno al 1840 abbiamo testimonianza della vasta attività di Domenico –allargata fino alla capitale, Napoli– e di quella dei suoi discendenti, per giungere a Nicola che nel 1907 (come descritto nella Rivista Agraria dell'Università di Napoli) ammodernò la lavorazione con due caldaie a vapore destinate, rispettivamente, a preparare la pasta di radice e ad estrarne il succo, mentre una pompa a motore da 200 atmosfere metteva in azione i torchi idraulici per comprimere di nuovo la pasta e ricavarne altro liquido.

Difficoltà ce ne sono state tante, testimoniate anche da una petizione inviata al Ministero dell'Industria in cui si metteva l'accento sulle condizioni dell'industria calabrese all'indomani dell'Unità d'Italia; si giunge, poi alla grande crisi del 1929 e all'arrivo degli Americani che, con una massiccia sottrazione di materia prima, fecero sì che – poco prima della seconda guerra mondiale – chiudessero quasi tutti i caratteristici "conci", ubicati prevalentemente nel territorio tra Rossano e Corigliano. Si arricchiva, così, purtroppo, il patrimonio archeologico industriale regionale, mentre l'Amarelli, introducendo una serie di innovazioni tecnologiche che non hanno alterato le note artigianali del prodotto, incrementava sempre più la sua attività, rimanendo erede pressoché unica di una tradizione tipica della Regione Calabria.

Gli uffici dell'Amarelli hanno ancor oggi la propria sede in un'antichissima dimora di famiglia, edificio risalente al 1400 almeno per quanto riguarda l'impianto basilare, mentre l'attuale facciata è del 1600 (esclusa un'ala ricostruita duecento anni dopo un incendio). La costruzione presenta l'aspetto di una struttura di difesa di impronta feudale, con un'imponente corpo di fabbrica al centro di un agglomerato abitativo, costituito dalle case di coloro che operavano nell'azienda.

Il complesso, nella sua interezza, è, purtroppo poco visibile perché la superstrada ha tagliato in due, con un devastante intervento, questo bell'esempio di organizzazione difensivo-lavorativa, ma la mole del palazzo conserva tuttora il suo fascino.

In questo edificio, sono alloggiati la Direzione, gli uffici Amministrativi ed un punto vendita, mentre in un'altra ala della

stessa struttura è ospitato il Museo della liquirizia “Giorgio Amarelli”.

Di fronte, accanto ai capannoni del reparto produzione, svetta la ciminiera della caldaia, museo di se stessa, che porta la data del 1907 e che fu considerata, all’epoca, un impianto modernissimo. Ancora funzionante, anche se non più attiva, veniva alimentata con la sansa, residuo della lavorazione delle olive dopo averne estratto l’olio. L’uso di questo combustibile testimonia come nel ciclo produttivo agricolo nulla si creava e nulla si distruggeva. Infatti i rami sotterranei della pianta della liquirizia, che altrimenti avrebbero infestato il terreno, venivano, come ora, utilizzati per ottenere un prodotto gradito al gusto, mentre l’impiego della sansa esausta evitava di aggravare il problema dello smaltimento dei rifiuti derivanti dall’estrazione dell’olio. Il residuo della lavorazione della liquirizia, invece, è adoperato ancora oggi, al pari della torba, per coprire il terreno onde mantenere un certo tasso di umidità nei periodi di siccità.

Nei capannoni dove si lavora la liquirizia troviamo ancora una grande macina di pietra del 1700 (ovviamente meccanizzata e protetta secondo tutte le attuali norme di sicurezza), che veniva utilizzata per schiacciare i rami di liquirizia. Oggi le radici, sminuzzate da un apposito macchinario, passano attraverso una serie di fasi modernissime e computerizzate, mentre nei cuocitori finali si ritorna allo stadio artigianale.

Qui la lavorazione non è dissimile da quella mirabilmente descritta e illustrata dai grandi viaggiatori del diciottesimo secolo, fra cui l’Abate di Saint-Non.

Certo non c’è più il fuoco diretto sotto la grande “conca” in cui bolle la nera pasta, né ci sono più uomini che girano faticosamente la liquirizia che si fa sempre meno fluida, ma c’è ancora –accanto alla “conca”– un “mastro liquiriziano” che controlla l’esatto punto di solidificazione del prodotto. Solo una grandissima esperienza, che si tramanda da secoli di padre in figlio, può riuscire a far comprendere, senza errore malgrado le quotidiane variazioni atmosferiche, il momento in cui la pasta ha raggiunto la consistenza ottimale. Questo procedimento, come è ovvio, si potrebbe attuare, molto più semplicemente, in recipienti chiusi (e quindi con un iter indenne da influenze esterne), ma gli effetti sul risultato finale non sarebbero gli stessi.

La pasta densa, scura, lucida e profumata viene portata alle forme desiderate attraverso una serie di macchinari prototipo, frutto della centenaria esperienza aziendale. A questo punto c'è da seguire un ulteriore procedimento, la lucidatura, che avviene ancora esclusivamente con l'impiego di forti getti di vapore acqueo, senza aggiunta di alcuna sostanza chimica.

A questo punto le liquirizie, nere, brillanti e seducenti, sono pronte per essere confezionate in eleganti scatolette metalliche che riproducono antiche immagini tratte dagli archivi della Casa.

Nel centro storico della Rossano antica, vi è, infine, un Palazzo Amarelli risalente alla prima metà dell'Ottocento e raffigurato nel 1992 sulla copertina dell'elenco telefonico della provincia di Cosenza, dove erano ubicati altri Uffici Amministrativi dell'Azienda, mentre attualmente, al piano terra sul Corso Garibaldi, ci sono ancora le vetrine di un vecchio punto vendita della liquirizia Amarelli allestito con i medesimi arredi di un tempo.

La gamma dei prodotti "Amarelli" comprende tutto quanto si può ricavare dalle radici di liquirizia: il semplice bastoncino di legno grezzo, le liquirizie pure dal profumo naturale o con aggiunta di aroma di anice o di menta, le liquirizie gommose profumate all'arancia e alla viola ed infine la serie dei prodotti di liquirizia confettata, dal classico "bianconero" al ricercatissimo "sassolino dello Jonio".

Esistono, poi, prodotti più fantasiosi come il liquore, la birra, la grappa, il cioccolato, i biscotti, i torroncini, i tagliolini, il sale, sempre alla liquirizia e, infine, l'acqua di colonia e lo shampoo-doccia alla liquirizia.

Con la sua produzione la Amarelli è presente in tutti i mercati nazionali, in Europa, nell'America del Nord ed in quella meridionale ed in Australia, con particolare attenzione, ovunque, sia al settore dolciario che ai circuiti farmaceutico ed erboristico.

La Amarelli ha la certificazione di qualità UNI EN ISO 9001/2000, RINA ambiente nonché la dichiarazione HACCP.

Le liquirizie Amarelli hanno ricevuto, fin dal secolo scorso, una serie di medaglie e di premi e nel 1987 l'Azienda ha ottenuto la medaglia d'oro della Società Chimica Italiana, per aver saputo coniugare la più avanzata tecnologia con il rispetto della tradizione tipica artigianale.

Nel 1996 l'Azienda è stata cooptata nell'Associazione internazionale "Les Hénokiens", con sede a Parigi.

Questo prestigiosissimo Club è nato in Francia per iniziativa della "Marie Brizard", raccoglie soltanto 40 imprese in tutto il mondo e Pina Amarelli ne è stata per un quadriennio la Presidente internazionale.

Per essere chiamati a far parte di questa associazione è necessario che le Aziende rispondano, contemporaneamente, a tre criteri indispensabili per l'ammissione:

1. antichità, rappresentata da almeno duecento anni di vita aziendale e comprovata da documenti scritti originali;
2. rapporto di filiazione, ovvero che vi sia una discendenza diretta degli attuali proprietari rispetto al fondatore;
3. dinamismo e buon andamento finanziario, nonché le prove di essere un attore del tessuto economico del proprio paese e del proprio mercato.

L'ambizione degli Hénokiens è testimoniare, con il proprio esempio, come una tradizione bicentenaria ed un forte spirito di adattamento si accordano perfettamente – all'inizio del XXI secolo – con le necessità della nostra epoca.

Presente su Internet con un sito molto ampio e ben articolato (<http://www.henokiens.com>) l'associazione offre la visione di un'esperienza cumulativa di tanti secoli, proiettata verso l'avvenire.

Il club ha in programma la partecipazione a convegni internazionali in tema di impresa familiare, l'organizzazione di conferenze sul medesimo argomento e la realizzazione di inchieste periodiche, attraverso i mass media, sull'andamento economico delle imprese familiari.

Come attività culturali sono previste l'attivazione di corsi universitari sull'impresa familiare, l'incremento delle tesi di laurea su questo argomento, l'istituzione di premi e mostre di testimonianze di queste aziende, nonché l'incentivazione dei rispettivi musei aziendali.

Nel gennaio 1999 la Amarelli, nella persona di Pina Amarelli, è stata cooptata, su motivazione espressa del consiglio, nell'Associazione delle Aziende Familiari Italiane con sede a Milano e ha fatto parte del Consiglio Direttivo.

Nel 2000 Pina Amarelli ha ricevuto la "Mela d'oro", prestigioso riconoscimento intitolato a Marisa Bellisario e nel 2001 Pina

Amarelli ha ricevuto a Roma il “Premio Minerva”, - riservato a donne del Sud che si sono particolarmente distinte nella ricerca, nella politica, nel giornalismo, nelle professioni, nel volontariato e nell’imprenditoria - rappresentato da uno splendido monile con il profilo di Minerva disegnato dal grande Guttuso.

Il 21 luglio 2001 si è inaugurato il Museo della liquirizia “Giorgio Amarelli”. La famiglia Amarelli ne ha voluto fortemente la realizzazione nel desiderio di presentare al pubblico una singolare esperienza imprenditoriale, nonché la storia di un prodotto unico del territorio calabrese: in mostra preziosi cimeli di famiglia, utensili agricoli, una collezione di abiti antichi da donna, uomo e bambino a testimoniare l’origine familiare dell’azienda e, infine, macchine per la lavorazione della liquirizia, documenti d’archivio, libri e grafica d’epoca.

Il 17 novembre 2001 la Amarelli, ha ricevuto a Venezia il Premio Guggenheim - Premio Speciale Il Sole 24 Ore - assegnato alla migliore azienda debuttante con la seguente motivazione: “Per il nuovo impegno di valorizzazione della cultura d’impresa, in una zona particolare del Mezzogiorno, legando una lunga storia di successo alle prospettive di sviluppo e coinvolgendo nei processi di crescita gli attori sociali locali. Parte integrante di un progetto di riqualificazione funzionale, logistica e produttiva, il Museo della Liquirizia Giorgio Amarelli comunica la filosofia della piccolissima e antichissima azienda calabrese, che vede nella progettualità familiare la manifestazione più autentica della sua identità. Attraverso il Museo Amarelli racconta una storia d’impresa unica e singolare e trasmette i propri valori e la propria immagine di qualità”.

Il 2 giugno 2003 Pina Amarelli è stata insignita dal Presidente Ciampi del titolo di Cavaliere Ufficiale dell’Ordine al Merito della Repubblica Italiana, per aver saputo coniugare impresa e cultura.

Nell’ Aprile 2004 le Poste Italiane hanno dedicato un francobollo al “Museo della Liquirizia Giorgio Amarelli” appartenente alla serie tematica “Il Patrimonio Artistico e Culturale Italiano”, emesso in 3.500.000 esemplari.

Nel Gennaio 2004 la Amarelli è stata inserita nell’Albo delle Aziende Gemellate con l’Associazione delle Imprese Storiche fiorentine.

Pina Amarelli presiede la Sezione Agroalimentare dell'Assindustria di Cosenza, è Accademico aggregato dell'Accademia dei Georgofili di Firenze, è membro del Comitato Mezzogiorno di Confindustria e della Commissione Nazionale Cultura di Confindustria ed è componente del Collegio dei Probiviri dell'AIDEPI (Associazione Industrie Dolce e Pasta Italiane).

Attualmente è impegnata nell'ampliamento del progetto "Museo della Liquirizia", con l'allestimento di un orto botanico contiguo agli spazi museali. Attraverso una passeggiata naturalistica si potrà approfondire la conoscenza del mondo della liquirizia e delle altre specie botaniche che hanno accompagnato la storia della sua industrializzazione, come l'ulivo, l'alloro, gli agrumi, l'anice, la menta, le viole, e le rose.

A Pina Amarelli è stato dedicato un volume di Manuela Piancastelli, dal titolo "Pina Amarelli. "Il fascino discreto della liquirizia", Bergamo, 2004 pubblicazione che era stata voluta fortemente da Luigi Veronelli.

Il 1° giugno 2006, il Capo dello Stato, On. Giorgio Napolitano ha firmato il decreto con il quale Pina Amarelli è stata nominata Cavaliere del Lavoro per il settore Alimentare in Calabria, prima donna in questa Regione ad aver avuto questa prestigiosa onorificenza e nel 2011 è stata nominata membro del Direttivo del Gruppo Mezzogiorno dei Cavalieri del Lavoro.

Nel Rapporto Eurispes "Nostra Eccellenza" 2006 la Amarelli è stata premiata tra le 100 esperienze istituzionali e imprenditoriali italiane per capacità d'innovazione di processo e di prodotto e qualità dei processi organizzativi.

Nel 2007 Pina Amarelli vince il Premio Veuve Clicquot, nel 2008 ha ricevuto il Premio Leonardo Qualità Italia e nel 2010 il Premio 100 anni di Confindustria.

PREMI

- 1987 – Medaglia d’oro Società Chimica Italiana
- 1999 – Ginestra d’Argento
- 2000 – Mela d’oro Marisa Bellisario
- 2001 – Premio Guggenheim Impresa e Cultura
- 2001 – Premio Minerva
- 2004 – Profeti in Patria
- 2004 – Vassoio d’Argento Dolce Italia
- 2004 – Premio Unioncamere Longevità e Successo
- 2005 – Premio Confindustria CS Azienda più Antica del Territorio
- 2006 – Premio Eurispes Nostra Eccellenza
- 2006 – Premio Confindustria 275° Anno
- 2007 - Premio Grande Dame Veuve Clicquot
- 2008 – Vassoio d’Argento Dolce Italia
- 2008 – Premio Leonardo Qualità Italia
- 2010 – Premio Vienna – città di Fuscaldo
- 2010 – Premio 100 anni di Confindustria
- 2010 _ Premio “San Francesco Saverio”

PER ULTERIORI INFORMAZIONI CONSULTARE LA SEGUENTE BIBLIOGRAFIA:

- MONICA AMARI, *I MUSEI DELLE AZIENDE*, FRANCO ANGELI 2001
- OSSERVATORIO IMPRESA E CULTURA, *LA DEFISCALIZZAZIONE DELL’INVESTIMENTO CULTURALE*, EDITORE SIPI 2002
- ASSOCIAZIONE DEGLI INDUSTRIALI DELLA PROVINCIA DI COSENZA, *LA RAGIONE DELLE IMMAGINI*, STABILIMENTO TIPOGRAFICO DE ROSE 2002
- NICOLETTA PICCHIO, *L’ITALIA CHE CONTA*, IL SOLE 24 ORE 2003
- MAURO CASTELLI, *PRIMI IN ECONOMIA*, IL SOLE 24 ORE 2004
- MANUELA PIANCASTELLI, *PINA AMARELLI IL FASCINO DISCRETO DELLA LIQUIRIZIA*, VERONELLI EDITORE 2004
- ANTONIO CIANCIULLO-ERMETE REALACCI, *SOFT ECONOMY*, BUR 2005
- MUSSOLINO D., PUGLIESE A., VIGANO’ R., EVOLUTION IN BOOKKEEPING IN THE AMARELLI COMPANY BETWEEN 1880

- AND 1950. PROCEEDINGS OF THE INTERNATIONAL WORKSHOP ON ACCOUNTING HISTORY IN ITALY, UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PISA, 27-28 GENNAIO 2005 (ISBN 88- 85333-55-9; FINITO DI STAMPARE: SETTEMBRE 2005
- MAURO FRANCESCO MINERVINO, *IN FONDO AL SUD*, PHILOBIBLON 2006
 - VITTORIO MARZI, GIUSEPPE DE MASTRO, *PIANTE OFFICINALI*, MARIO ADDA EDITORE 2008
 - ALBERTO MATTIACCI, *NICCHIA E COMPETITIVITA'*, CAROCCI EDITORE 2008
 - **LOGHI D'ITALIA, STORIE DELL'ARTE DI ECCELLERE**, PINA AMARELLI E LA TRADIZIONE - AMARELLI E LA LIQUIRIZIA, INNOVARTE 2008
 - GIULIANA SOLIMINE, "IL MUSEO DELLA LIQUIRIZIA GIORGIO AMARELLI" in "*ECONOMIA DELLA CULTURA*", pp. 565-568, 4/2008
 - DONATA MUSSOLINO, **L'IMPRESA FAMILIARE. CARATTERI EVOLUTIVI E TENDENZE DI RICERCA**, CEDAM 2008
 - MIRKO NESURINI, *RE-BRAND*, HOEPLI 2009
 - DANIELE MONTEMERLO, **CONTINUITA' GENERAZIONALE E ACCORDI FAMILIARI**- EGEA EDITORE 2009
 - ENNIO DE SIMONE E VITTORIA FERRANDINO, "**L'IMPRESA FAMILIARE NEL MEZZOGIORNO CONTINENTALE FRA PASSATO E PRESENTE**" FRANCO ANGELINI EDITORE 2009, PUBBLICAZIONE DASES (DIPARTIMENTO DI ANALISI DEI SISTEMI ECONOMICI E SOCIALI UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI SANNIO)
 - SAVERIO MACRI', **LA LIQUIRIZIA**, TIPOGRAFIA EZECHIELLI, AREZZO 2010
 - VALENTINA MARTINO, **LA COMUNICAZIONE CULTURALE D'IMPRESA**, GUERINI SCIENTIFICA 2010
 - PINA AMARELLI, LEADERSHIP E INNOVAZIONE: LA SFIDA DEL FARE IN "LETTERA ASFOR", 1-2/2010 p.39 s.
 - DANIELE V., VOCE *AMARELLI GIUSEPPE*, IN *DIZIONARIO BIOGRAFICO DEGLI IMPRENDITORI ITALIANI*, ENCICLOPEDIA ITALIANA TRECCANI (BOZZA IN CORSO DI PUBBLICAZIONE)
 - ERICA CROCE, GIOVANNI PERRI, *IL TURISMO ENOGASTRONOMICO*, FRANCOANGELI 2011
 - ERICA CROCE E GIOVANNI PERRI, *FOOD AND WINE TOURISM*, CABI TOURISM TEXTS 2011