

Made Rural incontra Daniela Carlotto La Signora del Liquore



Carlotto Liqueuri

Prima di conoscerci, ho incontrato una sera il suo **ROSOLIO** e, allora mi sono detto, esistono ancora persone che producono cose speciali, avrei il piacere di conoscerle meglio e inserirle nel blog.

Partiamo per la Valle dell'Agno, mi accoglie nella sua versione migliore, una valle delle Prealpi vicentine che scorre da nord a sud, percorsa dall'omonimo torrente, una luce invernale limpida e, le prealpi innevate all'orizzonte. Sono qui a Valdagno a pochi chilometri da Vicenza per conoscere la **Carlotto Liqueuri**.

Raccontare, le storie delle persone è importante, soprattutto se queste persone sono parte di un'azienda. Il mondo, in fin dei conti, è fatto di storie. E alcune sono così semplici e allo stesso tempo significative che non raccontarle è quasi un peccato. Storie di persone qualunque che magari un giorno si svegliano e fanno qualcosa di inaspettato, di persone che riescono a cambiare le cose. Sono queste le storie che ci piacciono, perché lasciano il segno e perché, nella loro semplicità, si possono raccontare e condividere.

Carlotta nasce nel 1919 anche se le radici portano indietro nel tempo fino XV secolo. La lunga storia di quest'azienda, rimasta sempre a conduzione familiare, è uno dei tanti esempi di come l'economia reale e il tessuto sociale dell'Italia resiste e si espande sui mercati internazionali dove il made in Italy è apprezzato proprio per le peculiarità e le diverse identità di ogni prodotto e di ogni produttore.



A Daniela Carlotta, alla guida dell'azienda, abbiamo chiesto dove risiede il segreto di mantenere un successo e un posizionamento come il loro?

La famiglia Carlotta è il successo, sono passati quasi 100 anni dalla fondazione dell'azienda che è passata da padre in figlia, le radici la portano indietro nel tempo fino XV secolo, la storia ha unito la famiglia e resa più orgogliosa della propria eredità di produttori di liquori speciali, portandola a garantire ai propri clienti un elevato standard qualitativo molto apprezzato.

Quanto conta la dimensione e conduzione familiare in un'azienda, verso il mercato italiano e verso quello internazionale?

Sempre più clienti si avvicinano alla Carlotta Liquori perché vedono in noi la perfetta controparte con valori umani e solidi principi che le grandi multinazionali non hanno. Un'azienda con una storia alle spalle che guarda al passato per imparare ma proiettata verso il futuro, capace di fornire loro un servizio cucito su misura fornendo una vasta gamma di prodotti, dai liquori come **Il Rosolio, l'Amaro 900 e lo Zabaione**.



La componente storica affascina e rende ancora più esclusivo il rapporto tra la ditta e il cliente. Una cosa indispensabile e che ci caratterizza come azienda seria e dedicata è la costante presenza dei membri della famiglia nei vari mercati di interesse, mostrando interesse non solo verso i nostri distributori ma anche verso i loro clienti.

Nel cambiamento di gusti e consumi avete apportato modifiche alle vostre ricette? E quanto pesa la segretezza di alcune di queste per mantenere l'identità?

Nell'arco di quasi 100 anni sono stati creati molti prodotti, alcuni non sono più in portfolio, ma quelli che sono rimasti non hanno subito modifiche di ricetta e produzione, i Liquori Carlotto possono essere definiti veri e propri “**reperti archeologici**” ovviamente oggi giorno l'azienda si è evoluta e modernizzata ma per alcuni prodotti storici come **il BiancoRosso, il Cordiale, la Sambuca** sono rimasti invariati. Ogni azienda ha i suoi ingredienti segreti che la differenziano dalle altre, questi ingredienti sono il sigillo qualitativo di ogni azienda e noi come le altre ne custodiamo il “segreto”.



Daniela nel 2018 è prevista l'introduzione di qualche nuovo liquore?

L'**anice**, sarà una novità, è una tra le spezie più conosciute ed usate in tutto il mondo fin dall'antichità. Molto diffusa tra gli egizi, greci e soprattutto tra i romani in quanto questi ultimi la usavano per insaporire pietanze a base di pollo, maiale e verdure, nonché per aromatizzare un dolce cotto in foglie di alloro e dei piccoli dolcetti speziati che venivano serviti a fine pasto. Le proprietà digestive sono ricordate da Teofrasto, Dioscoride e Plinio il Vecchio che suggeriva di dormire su cuscini poggiati su qualche seme di anice per scongiurare gli immancabili incubi dovuti alla cattiva digestione.

Obiettivi per il 2018?

Il nostro compito è quello di lavorare per soddisfare la domanda e in determinati mercati non spingerci al di là della nostra capacità, altrimenti finirà con l'essere controproducente, mantenendo quello che di buono è stato fatto fino ad ora, ed espandersi in qualche mercato estero, trovando dei validi partners.

Daniela, se dovesse attribuire alla sua azienda un aggettivo, quale sarebbe il più adatto?

Magica!

Entrare alla **Carlotto Liquori** vieni assolutamente rapito e, se non ci sei mai stato ti consiglio di farlo al più presto, per **MadeRural** si è rivelata una scelta azzecata, a ben vedere, che ci ha permesso di vivere la straordinaria esperienza e di aggiungere un importante tassello alla conoscenza del territorio.

Info e Link Utili

Negozio:

Via Mastini, 8

Valdagno (VICENZA)

Liquoreria- Locale Storico:

Via Garibaldi, 34

Valdagno (VICENZA)

www.carlotto.it

Fonte: Made Rural