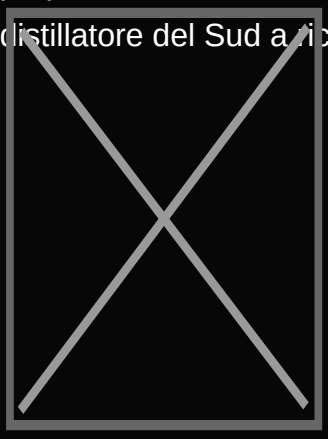
Caffo, dopo il restauro torna in funzione l'antico alambicco

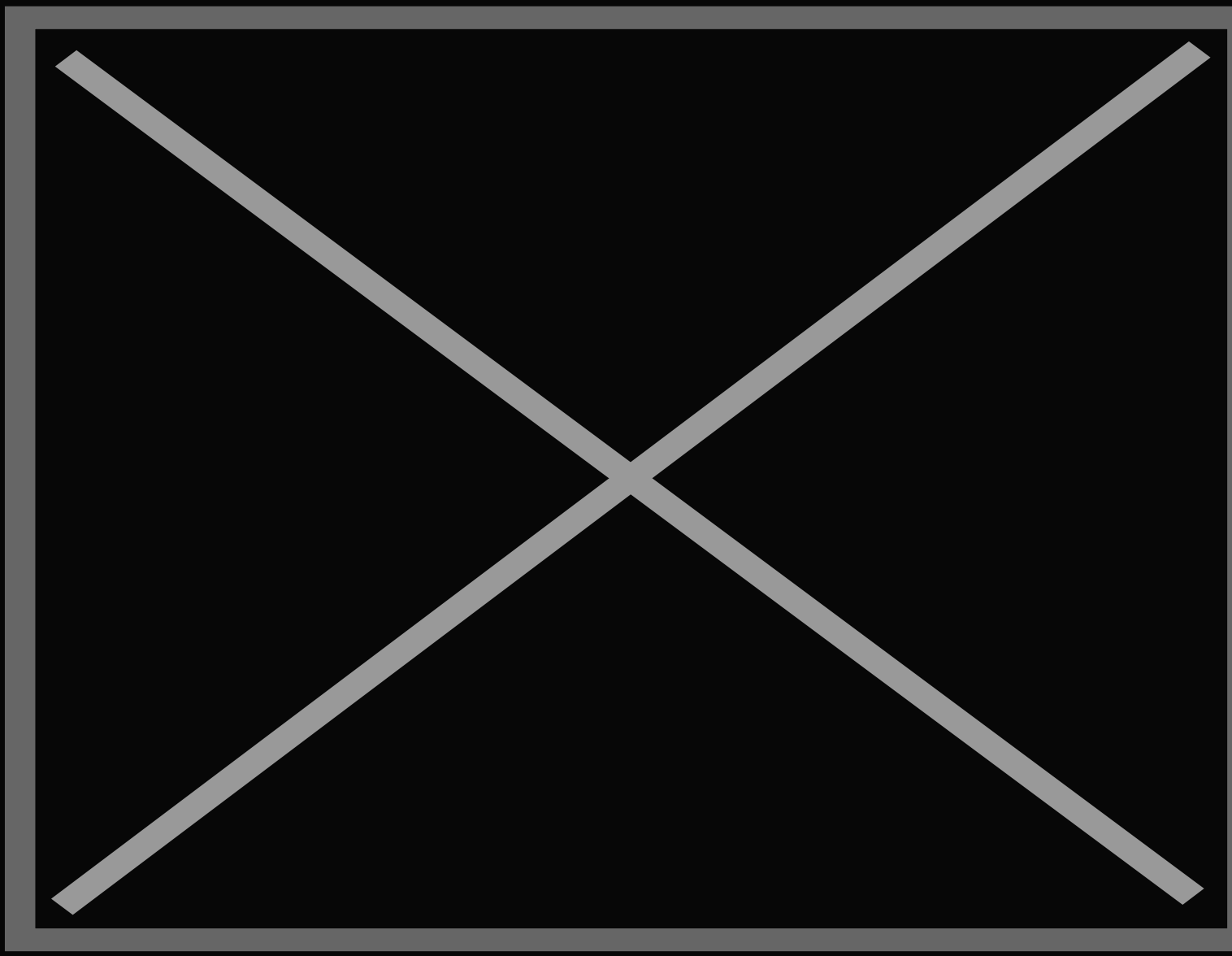
alambicco-ritrattousa-62b6e173

Esiste un luogo dove il passato ha un valore, dove la storia rivive nel presente e dove le logiche aziendali si uniscono alla passione e al sentimento. Questo luogo di chiama Distilleria F.lli Caffo e si trova a Limbadi, nel sud della Calabria. Ed è qui che Pippo e Nuccio Caffo in primis, hanno ridato nuovo splendore l'alambicco che fu dei fratelli Caffo. Così, dopo anni dedicati al restauro e ad un importante lavoro di ammodernamento (revamping), l'antico alambicco in rame è tornato in funzione, proprio nell'anno in cui Nuccio Caffo è stato eletto Presidente dell'Istituto Nazionale Grappa, primo distillatore del Sud a ricoprire questa carica.



Ricorda **Pippo Caffo** Presidente di Gruppo Caffo 1915: *"Quando con mio padre arrivai dalla Sicilia per la prima volta in Calabria per vedere questa distilleria che voleva acquistare con i suoi fratelli, era il 1952 ed io ero ancora un bambino. All'epoca, al piccolo impianto presente nella distilleria che avevano appena rilevato dalla famiglia Biondi di Gravina di Catania, apportarono modifiche ed ottimizzazioni, avvalendosi dell'opera dei Fratelli Ardizzone che erano costruttori di alambicchi in rame alimentati a vapore.Inizialmente nella torre di distillazione c'erano solo due ebollitori, i cosiddetti "apparecchi napoletani a fuoco diretto". Negli anni, l'impianto subì diverse trasformazioni rendendolo nel 1954 adeguato per produrre anche alcool buongusto ridistillando due volte il prodotto. Infine nel 1958 furono ultimati i lavori che lo resero molto simile agli alambicchi*

“barbet” francesi, ma con l’anima ed il calore del sud Italia, essendo i costruttori, i fratelli Ardizzone, anche loro di S. Venerina (Catania), paese alle pendici dell’Etna dove ha origine anche la mia famiglia.A lavori ultimati lo battezzarono “auto rettificatore indiretto”. Questo antico alambicco di rame, insieme all’antica caldaia Cornovaglia che lo alimentava e che oggi fa parte del nostro museo aziendale, rappresenta la storia della nostra distilleria, il duro lavoro di mio padre che lo ha avviato, le lunghe notti insonni della mia giovinezza passate a distillare, il presente di mio figlio Nuccio che ha creduto in questo progetto ed il futuro delle prossime generazioni che continueranno questa nostra passione”.



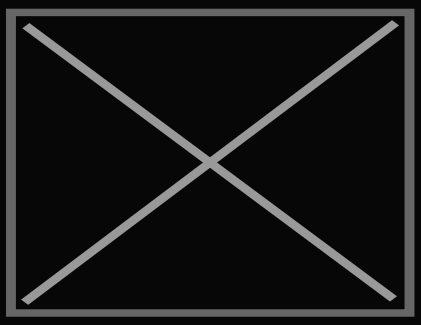
Altri ricordi emergono dalle parole di **Nuccio Caffo** Amministratore Delegato di Gruppo Caffo 1915: *“Ricordo ancora la fornace accesa, alimentata a “vinaccia esausta”, anche se avevo solo cinque o sei anni quanto fu fermato questo impianto. Il lettino per chi doveva fare il turno di notte, una piccola TV in*

bianco e nero, i funzionari dell'UTIF (oggi Agenzia Dogane Monopoli) e in particolare mio nonno Sebastiano, sempre presente nei miei ricordi ed a cui voglio dedicare questo traguardo. Questo luogo, questo impianto ha sempre rappresentato l'inizio, le fondamenta di ciò che abbiamo realizzato. Esiste un vero e proprio legame affettivo che sicuramente, non può nascere con le grandi fabbriche e gli impianti ultramoderni standardizzati. Si tratta dello spirito che unisce il lavoro di tre generazioni in terra calabra, per questo, anche se l'idea iniziale era quella di "lucidarlo" per renderlo il pezzo forte del museo aziendale, strada facendo si è fatta sempre più forte la voglia di renderlo nuovamente funzionante e di poter riassaporare il gusto di distillati di altri tempi".



Come capita quando la passione per il proprio lavoro è il motore propulsore, è prevalso il sentimento rispetto a qualsiasi logica aziendale. Costruire un nuovo impianto, più moderno e funzionale sarebbe stato più veloce e con costi nettamente inferiori, ma non sarebbe stata la stessa cosa: *"Per questo ho convinto il mio amico Graziano Barison ad accettare la sfida, oggi vinta, di questo lungo lavoro di restauro e ammodernamento svolto egregiamente e con la professionalità che contraddistingue i migliori costruttori di alambicchi operanti in Italia e nel mondo. Ringrazio i miei collaboratori ed in particolare Antonio, sempre disponibile per nuove sfide. Ringrazio infine l'ADM, con l'Ufficio delle Dogane di Reggio Calabria, per l'assistenza e la pazienza che ha reso possibile l'avvio di questo prezioso gioiello che ci accompagnerà ancora verso nuovi traguardi"*, aggiunge Nuccio Caffo.

In questi anni, la distilleria ha iniziato a imbottigliare piccole partite di distillati invecchiati, prodotte quando era in funzione questo impianto, come il Brandy 1964 riserva invecchiata oltre 50 anni, ed il brandy Heritage invecchiato dal 1970. Acquaviti che al palato sprigionano note uniche che fanno rivivere il gusto del passato,del periodo di piena attività di questo prezioso alambicco. Lo stesso che ha fatto nascere, tantissimi anni fa, i primi brandy e le prime grappe calabresi, oltre che l'alcool buongusto, dal quale sono nati nel tempo tutti i liquori Caffo ed in particolare l'ormai famoso Vecchio Amaro del Capo.



Il rapporto di collaborazione istituzionale con l’Agenzia delle Accise Dogane e Monopoli di Reggio Calabria e la Distilleria F.lli Caffo, che ha ottenuto l’Autorizzazione AEOF per l’affidabilità doganale, è stretto ormai da molti anni. La distilleria, oltre ad essere antica è anche l’unica che opera in tutta la Regione e la sola a distillare in loco le vinacce di Calabria. Per il territorio è un vero fiore all’occhiello che può contare sulla fiducia delle cantine calabresi che conferiscono le materie prime: *“Non posso far altro che ringraziare chi, come noi, ama la nostra terra e come noi si adopera nel suo rilancio così come stanno facendo molte cantine che negli ultimi anni hanno investito nella crescita dell’enologia calabrese che sta vivendo un momento di mercato particolarmente felice per l’interesse crescente verso vini e i vitigni autoctoni calabresi”*, conclude Caffo.