Yerbito, il liquore Toscano che parla uruguaiano

20250526102351fcw25-day4-fili-mt-69-cc42b019

C’è una parola che in Uruguay non si pronuncia mai da soli: mate. Perché da solo, il mate non si beve. Lo racconta bene **Augustin Enriquez Pérez – per gli amici fiorentini semplicemente Fagiolino – bartender e padrone di casa al Baker’s Bar di Montevideo**, arrivato a Firenze durante l'ultima edizione della Florence Cocktail Week per una masterclass che è sembrata un viaggio andata e ritorno fra le sponde dell’Atlantico.

YERBA MATE: NON SOLO UN'ERBA, MA UN PRETESTO PER VIVERE INSIEME

In Sud America (e in Uruguay più che mai) il mate è **molto più di una bevanda: è un rito quotidiano, un atto sociale, un gesto profondamente democratico**. «*Ricchi, poveri, giovani o vecchi: tutti hanno la stessa bombilla, la cannuccia filtrante in metallo; la stessa zucca, in legno o ceramica, che si chiama porongo; e la stessa abitudine di offrirlo e condividerlo in piazza, per strada, in casa*», racconta Augustin.

Ma per comprenderne davvero la portata bisogna tornare indietro. La yerba mate (*Ilex paraguariensis*) era già consumata dai Guaraní, popolazione indigena dell’area che oggi comprende Paraguay, Argentina, Brasile e Uruguay. Era considerata una pianta sacra, dalle proprietà stimolanti e medicinali. Con l’arrivo dei colonizzatori europei, il consumo del mate si è diffuso ulteriormente, trasformandosi in una consuetudine identitaria per milioni di persone. **Preparare e condividere il mate è un rituale con le sue regole: si riempie il porongo con la yerba, si versa l’acqua calda (mai bollente) e si beve attraverso la bombilla. Poi si passa. Sempre**. Il recipiente gira tra i presenti, simboleggiando un’uguaglianza profonda, che prescinde da status sociale o provenienza. Un po’ come la grolla dell’amicizia valdostana… ma di questo parleremo un’altra volta.

Non è una bevanda che si beve per sete — ma per stare. È pausa, compagnia, ascolto. Una gestualità antica che si ripete ogni giorno, e ogni volta, costruisce comunità.

QUANDO LA TRADIZIONE ATTRAVERSA L'OCEANO

A questa cultura tanto radicata quanto fluida si è ispirata **Karin Romano Scavetta, imprenditrice toscana e presidente di Yerbito**. Insieme a Gonzalo M. Olivera, bartender uruguaiano trapiantato a Firenze, ha creato un liquore che unisce il cuore dell'America Latina alla tecnica liquoristica italiana. Il risultato è Yerbito, **il primo liquore italiano alla yerba mate**: pulito, diretto, gentile. Solo tre ingredienti – yerba mate, alcol e zucchero – per una bottiglia che non rincorre la moda dell'amaro o la forza del digestivo, ma racconta invece un gesto: quello della condivisione.

Anche **il design non è lasciato al caso**: la forma richiama il porongo, il recipiente tipico del mate; al centro, il Sol de Mayo, simbolo comune a Uruguay e Argentina; i colori giallo e blu evocano la bandiera brasiliana, e il lettering rende omaggio alla grafica popolare del quartiere La Boca di Buenos Aires. Tutti segni di una memoria collettiva, filtrati attraverso una bottiglia.

OLTRE LA MIXOLOGY, L'USO IN CUCINA, PASTICCERIA E GELATERIA

Durante l'ultima Florence Cocktail Week, Yerbito è stato protagonista non solo di moltissimi drink ma anche di nuove forme di narrazione gastronomica. Durante l'evento è stato realizzato un gelato artigianale al liquore Yerbito, preparato live. Ma anche le praline firmate Puratos Italia (ripieno al liquore di mate, cioccolato belga Belcolade e un progetto di sostenibilità chiamato Cacao Trace) hanno sorpreso per precisione e carattere. Questo dimostra che **Yerbito non è un liquore "chiuso" nella bottigliera. Può uscire, contaminare, raccontare. In pairing con cioccolato, con dolci agrumati, con formaggi erborinati**. **Ma anche in meditazione, a fine giornata, come piccolo rito personale**.

Yerbito non è solo un liquore. È un invito. Un invito a rallentare. A condividere. A fare un passo indietro per avvicinarsi davvero. Perché come ha detto Augustin, guardando il pubblico raccolto in silenzio attorno a quella bombilla simbolica: "*Il mate non si beve per dissetarsi. Si beve per ascoltarsi*".

IL VIAGGIO DELLA BOTTIGLIA: DA FIRENZE E MONTEVIDEO

Durante la masterclass è stata raccontata una storia che vale quanto qualsiasi nota di degustazione. Quando Augustin – incuriosito da Yerbito, così vicino alla sua cultura eppure prodotto così lontano –

ha chiesto una bottiglia da provare, è emerso un problema: non si poteva spedire. Tra dazi, restrizioni e normative, quel liquore non poteva semplicemente partire. Ma proprio come il mate non si beve da soli, anche Yerbito ha trovato la sua via: a mano, di persona, passando tra amici, conoscenti, viaggiatori. Da Firenze a Roma, da Roma a Buenos Aires, poi in Uruguay

È stato un passaggio di testimone, un ritual delivery che ha rispecchiato in tutto e per tutto la cultura che il prodotto intende raccontare. «*È stato come veder viaggiare un pezzo della nostra anima*», ha detto Karin. E Augustin, con la bottiglia finalmente tra le mani, ha capito che quella non era solo una degustazione: era un riconoscimento. Una forma liquida di rispetto.

Federica Bucci