A Mesccia, il rum tradizionale del Principato di Monaco e la sua seconda vita

bee0d28f-47a9-43b5-b406-c85dd5cc758a

Il Principato di Monaco riscopre un tesoro del suo passato, risalente al 1600: l'antica Mesccia a base di rum. Tutto inizia con il progetto ambizioso di riportare alla luce una tradizione secolare attraverso un processo produttivo innovativo, che unisce la pregiata canna da zucchero haitiana alla storia monegasca.

Rum caraibico e gusto monegasco

Nel XVII secolo, il porto di Montecarlo era un vivace centro di scambi commerciali. Le navi genovesi, in particolare, trasportavano rum dai Caraibi alle coste del Mediterraneo, barattandolo con gli agrumi locali, essenziali per la salute dei marinai. Proprio a Monaco nacque l'usanza di mescolare il rum con alcolici europei come Vermouth e Marsala, dando vita alla **Mesccia – termine dialettale che sta per "miscela".**

Questa bevanda divenne parte integrante della cultura monegasca, per poi cadere gradualmente nell'oblio. Oggi, assieme ad alcuni illuminati imprenditori monegaschi e col patrocinio del Principato di Monaco, Velier ha riportato alla luce un tesoro perduto, facendo rivivere questa tradizione con un approccio completamente nuovo.

Un processo unico con al centro la qualità

L'intenzione di far rinascere la Mesccia ha portato a una collaborazione con **Luca Gargano**, presidente di Velier, che ha messo a disposizione le sue vaste conoscenze nel mondo del rum per garantire la creazione di un rum di qualità superiore. Il progetto parte dall'idea che, nel ventunesimo secolo, non si potrebbe più essere fedeli alla ricetta antica della Mesccia, che prevedeva di

addizionare il rum con Marsala e Vermouth. La soluzione che è stata adottata omaggia in ogni caso la tradizione monegasca, ma in chiave contemporanea ed è il riflesso dello status di grandi distillati che oggi i rum autentici e artigianali hanno acquisito.

Tutto inizia da una materia prima di assoluta eccellenza, la migliore canna da zucchero di origine caraibica. La scelta ricade sulla canna haitiana da cui si produce il Clairin Sajous, ovvero la Crystalline, una varietà autoctona rara e non ibridata. L'intuizione di Luca Gargano è quella di sfruttare la doppia distillazione, ad Haiti e poi a Monaco, per non compromettere la qualità del succo di canna durante il viaggio. Il processo iniziale è dunque lo stesso da cui nasce il Clairin Sajous, il rum bianco haitiano prodotto artigianalmente nel grand terroir di Saint-Michel-de-l'Attalaye a partire dalla varietà Crystalline coltivata senza chimica, raccolta a mano, trasportata a dorso di mulo e pressata in un piccolo mulino, più dolcemente rispetto al modo tipico delle Antille francesi. Si procede quindi con le fermentazioni spontanee senza lieviti selezionati, cui segue la prima distillazione a bagnomaria nell'alambicco Müller di Sajous.

Il risultato è un semilavorato che viene poi trasferito a Monaco. Qui, presso La Distillerie de Monaco, la prima e unica distilleria del Principato nel quartiere La Condamine, avviene la seconda distillazione in un alambicco Kothe, sotto la guida del Master Distiller Philip Culazzo. Questo processo unico permette di preservare le qualità intrinseche della canna haitiana, culminando in un distillato finale "made in Monaco". Il suo nome è **Mother Mesccia**, un rum bianco di eccezionale qualità, imbottigliato a 46 gradi, ideale da gustare liscio o in miscelazione. Intenso e fruttato, esibisce note di canna da zucchero e frutta fresca, agrumi e una sottile vena vegetale che dona eleganza.

Presente e futuro della Mesccia

La "madre" della Mesccia sta attirando l'attenzione dei rum geek, che lo degustano in purezza come se fosse un grande distillato di frutta, senza nulla da invidiare ai distillati cosiddetti da meditazione. Eppure anche i bartender stanno imparando ad apprezzarne la complessità in miscelazione, come successo alla prima edizione del concorso **"Cocktail Casinò di Sanremo"**, a cui hanno partecipato 10 bartender che si sono sfidati creando cocktail proprio a base di Mother Mesccia.

A trionfare è stato **Nicola Perotti** del Drinx, locale molto conosciuto in città. Nicola ha poi avuto l'occasione di preparare il drink vincitore della competition in apertura di una cena di beneficenza tenutasi il 22 giugno al Casino di Sanremo grazie alla Fondazione Prince Albert II di Monaco durante la quale è stata presentata **A Mesccia**, un blend di rum provenienti da varie parti del mondo - omaggio ai traffici mercantili che animavano il porto monegasco – i quali sono stati poi sposati in botti che

avevano contenuto in precedenza Vermouth italiano.