

Liquori. I segreti della San Martino: ogni anno manda centomila bottiglie in giro per il mondo

A Selargius il mirto tutto sardo

ILARIA BANNI

UN PRODOTTO sardo dall'inizio alla fine. E' questo il segreto dei liquori artigianali San Martino di Selargius. In occasione della giornata del mirto, a cui hanno partecipato anche l'Ersat e la Col diretti, i titolari dell'azienda, Maria Antonietta Piu e suo marito Alessandro Cirillo, con i figli Gabriele e Simone, hanno aperto le porte della propria azienda al pubblico. Oltre alla visita nei locali dove nascono il mirto (bianco e nero) i rosoli e il limoncello i visitatori hanno avuto la possibilità di conoscere i prodotti di altre aziende locali, come i dolci Maribba. Un'azienda a conduzione familiare che, per adesso, ha solo due operai e tre nel periodo estivo, che arrivano alla produzione di circa cento mila bottiglie di mirto all'anno.

La scalata al successo

Maria Antonietta e suo marito Alessandro hanno iniziato nel 1987 entrando in una società a Quartucciu. Nel '91 hanno rilevato l'azienda insieme ai figli e attivato la produzione nella zona industriale di Selargius grazie ai finanziamenti di un Piano integrato d'area. Una struttura che ricorda le vecchie distillerie dei primi del '900 e che è aperta alle visite. Nonostante il numero ridotto degli impiegati va però considerato che la produzione dei liquori comporta un'occupazione che comprende raccoglitori, produttori e decoratori. I prodotti San Martino arrivano in Inghilterra, in Svizzera e in Germania ma non nasconde un certo interesse anche la Cina. Tutte le materie prime sono "fatte in Sardegna". Compresi i tappi. Le bacche selvatiche vengono raccolte dall'associazione Flora Spontanea nelle campagne del Campidano e nei monti dei Sette fra-



Maria Antonietta Piu davanti ai suoi "gioielli"

[foto francesca mancini]

telli con la garanzia che verranno consegnate entro tre giorni dalla raccolta. Una specialità è quella del mirto bianco, più raro come pianta ma più facile da produrre. Infatti la raccolta del mirto classico è una volta all'anno, in dicembre, mentre per quello bianco si arriva anche a tre, perché oltre alla bacca vengono utilizzate anche le foglie. Non vanno dimenticati i rosoli di mirto, limone e ginepro.

Bottiglie e arte

Nati nel '91 per venire incontro alle signore che non amavano i 35 gradi dei liquori, hanno poi preso piede come infusi. Liquori, ma anche arte. Oltre alle bottiglie con la classica etichetta si possono trovare quelle dipinte a mano o le esclusive cera-

miche di Luigi Nioi di Assemini. Le decorazioni con le pavoncelle sono di Stefania Pitzalis di Serdiana, le donne in abito sardo di Vittoria Onano di Sinnai e quelle floreali di Antonio Tronci di Maracalagonis.

La ricetta della zia

Per il suo mirto, la San Martino segue la ricetta della zia della signora Maria Antonietta: 600 grammi di bacche, 600 di zucchero, un litro di acqua e altrettanto di alcool. Le bacche vengono fatte macerare con l'alcool per tre mesi nei silos, poi vengono lasciate a bagno nell'acqua per qualche giorno, in modo da rilasciare l'alcool in eccesso. Infine l'infuso viene unito allo sciroppo di acqua e zucchero. La ricetta del successo.