



In questa pagina, alcuni scatti della sede dell'azienda San Martino. Sotto, la famiglia Cirillo



*Sardegna - San Martino - Fabbrica Liqueori*

## UN LIQUORE DI FAMIGLIA CON LA TRADIZIONE DENTRO

**Amore per la produzione artigianale. La tradizione di una terra custodita con passione. Scopriamo l'azienda San Martino, in provincia di Cagliari e la storia che dalle bacche porta al famoso liquore di mirto** di Gabriele Simmini

“**L**a Sardegna profuma di mirto”: in una frase così breve è racchiusa la magia di un'isola affascinante e selvaggia, fortemente legata alla terra e ai suoi frutti. Tra questi il più famoso è certamente il mirto, pianta selvatica da cui viene prodotto uno dei migliori e genuini liquori tradizionali del Mediterraneo. Il Mirto, pianta sacra a Venere simbolo dell'amore e della bellezza, è un arbusto selvatico e sempreverde che cresce a cespuglio alto sino a tre metri. I frutti, freschi e selvatici, oltre a essere commestibili, vengono utilizzati in cucina per aromatizzare i cibi insieme ai rami e alle foglie come una spezia per gli arrostiti. Oggi le bacche di mirto, sono particolarmente famose per il loro utilizzo nella liquoreria nella produzione del famoso liquore, la cui preparazione risale presumibilmente al secolo scorso. L'infuso veniva prodotto in casa per un uso strettamente familiare. L'antica ricetta era molto semplice: una certa quantità di bacche mature veniva messa in infusione in alcool e acqua, con un'aggiunta di

zucchero o miele come dolcificante ottenendo un liquore dolce, genuino, dalle particolari proprietà digestive. Ed è proprio da questa scarna e antica ricetta, che nasce il liquore di mirto tradizionale dell'azienda artigianale “San Martino”. Una realtà nata nel 1987 a Quartucciu, nel Campidano di Cagliari, dalla passione per i liquori fatti in casa di Maria Antonietta Piu e



Alessandro Cirillo. L'azienda è un esempio di come il rispetto della tradizione sia fondamentale nella produzione di prodotti così legati alla terra, fin dal periodo di raccolta del mirto, che si concentra di solito in inverno, nel mese di dicembre. Durante questa fase non esistono macchine in grado di sostituire la mano dell'uomo, infatti i raccoglitori si servono di un grosso pettine che viene passato, con estrema cautela, lungo i rami: le bacche, ormai mature, si staccano docilmente e cadono su teli posti alla base della pianta, mentre le foglie non subiscono alcuna rottura e rimangono saldamente sui rami. A marzo, dopo tre mesi di fermentazione, si estrae un infuso dal colore rosso-violetto molto intenso e dal profumo aromatico particolare, unico ed inconfondibile e dal sapore aspro e selvatico. Con l'infuso, l'aggiunta di alcool, acqua e zucchero, nel pieno rispetto della natura e delle tradizioni locali, si ottiene il "liquore di Mirto San Martino". La produzione principale, dell'azienda si concentra proprio sul "Liquore di Mirto", lavorato esclusivamente con i frutti del mirto, freschi e selvatici, colti ancora a mano da raccoglitori esperti sulle montagne sarde. Con le foglie verdi del mirto, invece, l'azienda produce il "Liquore di Mirto Bianco". Ma non solo bacche di mirto, infatti "San Mar-



### L'azienda artigianale "San Martino" è una realtà nata nel 1987 a Quartucciu

tino" si presenta sul mercato con un'ampia gamma di liquori di qualità, realizzati nel rispetto della natura e delle antiche ricette artigianali della tradizione sarda. L'azienda sarda ha saputo intrecciare passione e ritmi della terra con un gusto raffinato proponendosi ai consumatori sia con le bottiglie tradizionali, che con una linea di bottiglie particolar-

mente curate, dipinte finemente a mano. Nel 2003, la "San Martino" ha fatto un grande salto di qualità: dopo quasi venti anni di impegnativo lavoro e grande passione ha realizzato e inaugurato uno stabilimento di prestigio a Selargius, sempre nel Campidano di Cagliari, con una struttura particolare che ricorda le vecchie fabbriche e distillerie dei primi del '900. La struttura architettonica gradevole, curata all'interno fin nei minimi particolari, si presta per le visite guidate sia dei turisti che delle scolaresche, mirate alla conoscenza delle varie fasi di produzione dello storico liquore e alle degustazioni dei prodotti. Questa azienda artigianale e a dimensione familiare è sicuramente un'immagine della Sardegna che produce e che si proietta nel mondo, i prodotti San Martino sono distribuiti in tutta Italia e all'estero. Il tutto senza mai dimenticare il valore della terra e delle tradizioni della Sardegna.



In questa pagina, una carrellata dei prodotti artigianali dell'azienda San Martino. La produzione principale, dell'azienda si concentra proprio sul "Liquore di Mirto" che viene distribuito in tutta Italia e all'estero