

La continua crescita dell'Antica Erboristeria Cappelletti

scritto da Monika Walch | 24 Luglio 2023



Cosa hanno in comune un cocktail bar di New York e un Bistrot trendy di Monaco di Baviera? Entrambi usano Elisir Nova Salus Cappelletti per i loro cocktail. Non immaginabile in patria, nel Trentino, dove l'Elisir Novasalus viene ancora consumato soprattutto a scopo curativo, sorride **Maddalena Cappelletti** (giovane imprenditrice che insieme al fratello guida l'azienda dal 2001).

"Sono stati gli importatori a trovarci" ricorda Maddalena, "impressionati dalle bottiglie vintage e dal passaparola tra importatori, per essere infine attratti dalla naturalezza dei nostri prodotti e degli aromi fuori dal comune". Oggi, infatti, **Cappelletti esporta oltre due terzi della produzione.**

L'immagine di Cappelletti in ristoranti e cocktail bar internazionali è quasi in contrasto con la sua storia molto sobria di erboristeria fondata nel 1906 per la raccolta e la distribuzione di erbe e coloniali, e poi **la creazione di intrugli, tonici e sciroppi a scopo curativo**. Il messaggio del passato è giunto fino ad oggi perché uno dei primi prodotti creati dall'azienda negli anni Venti, **l'Elisir Novasalus**, amaro in base vino e alcol, è ancora tra i più altovendenti. La Cappelletti di oggi è rimasta un'azienda artigianale a tutti gli effetti.

Tutte le piante aromatiche del territorio vengono raccolte a mano. Vale la pena fare lo sforzo? Il team Cappelletti raccoglie rigorosamente in Trentino le piante aromatiche alpine come il pino mugo, ginepro, asperula, ruta, genziana. "Certe piante non si trovano da acquistare fresche" commenta Maddalena, "e noi abbiamo bisogno di materia prima fresca e di ottima qualità per l'infusione in alcol. Così siamo sicuri degli aromi autentici e della loro intensità, e possiamo garantire la tracciabilità fino alla campagna".

La lavorazione è artigianale

Quanto tempo occorre per produrre un amaro? "Un amaro versato nel bicchiere oggi è nato più di sei mesi fa" conferma Maddalena. "Infatti, la preparazione di un Amaro è complessa. Inizia con l'infusione in alcol spesso di oltre 30 piante aromatiche, radici, erbe e fiori, ed è seguito un iter di cottura di erbe, aggiunte, miscelazione, filtraggi, nuove aggiunte, pressatura con un bel torchio storico degli anni '70 e infine il filtraggio".

"Produciamo in casa anche le essenze per alcuni nostri liquori e amari " dice Maddalena "come menta piperita, vaniglia, pompelmo, Assenzio e sambuco".

Cappelletti vola all'estero con gli aperitivi

Il Cappelletti Aperitivo nato negli anni '50 ha avuto vita tranquilla fino all'esordio della moda degli aperitivi negli anni '80. Da quel momento, il Cappelletti Aperitivo "il Specialino" a base vino, naturale e facile da preparare, ha iniziato il suo successo internazionale aprendo l'export anche per altri prodotti dell'azienda trentina.

"Siamo al 100% naturali anche con i colori negli aperitivi" afferma Maddalena. "Per il nostro Cappelletti Aperitivo utilizziamo la Cocciniglia, un colorante naturale. Recentemente abbiamo creato Mazzura, aperitivo vegano, colorato con fiori rossi. Siamo continuamente alla ricerca di soluzioni naturali per le esigenze dei nostri clienti."

Come si identifica Cappelletti con il territorio?

"Siamo produttori di montagna con un forte legame con il territorio che è l'origine di molte nostre materie prime" afferma Maddalena. **"Da tantissimi anni abbiamo anche una gamma di grappe, che acquistiamo grezze da piccole distillerie locali per lavorarle in casa.** Il bollino del Tridente da parte dell'Istituto di Tutela Grappa Trentina di cui facciamo parte da tempo è una conferma della qualità della nostra grappa" dice Maddalena.

I progetti di Cappelletti

Le idee ed i progetti non mancano: "Con i nostri 10 amari, alcuni spiccatamente amari e senza zucchero, prodotti in modo artigianale, **Cappelletti è nel pieno trend degli amari a bassa gradazione alcolica.** Stiamo preparando un nuovo amaro in collaborazione con la Proloco Centro Storico della Città di

Trento. Inoltre, vista la forte richiesta, **vorremmo creare altri due gin**. Abbiamo la fortuna che alcuni nostri prodotti storici sono altovendenti, ma è importante continuare a innovare, ascoltando i mercati” afferma Maddalena.

Concludo la visita con una **degustazione dei prodotti di punta, L’Elisir Nova Salus e il Cappelletti Aperitivo**, davvero un raro successo di longevità di prodotto.

“Il desiderio di Cappelletti” conclude Maddalena “è quello di **proporre prodotti naturali da bere con piacere**. Tra qualche mese riapriremo il nuovo punto vendita ampliato e **daremo più spazio alle visite in azienda con degustazioni di diversi prodotti**”.