

VENERDÌ 13 FEBBRAIO 2004

## IL GUSTO

### Il liquore misterioso che fece girare la testa a Dante Alighieri

di PAOLO MASSOBRIO

**L**A SPLENDIDA Riserva Naturale dell'Abbazia di Piastra a Tolentino (Macerata), lungo la superstrada per Foligno, è lo scenario della seconda tappa dei Salotti di Papillon i (14/15 febbraio [www.clubpapillon.it](http://www.clubpapillon.it)), un appuntamento imperdibile per tutti gli appassionati e per gli operatori del settore enogastronomico.

Una «full-immersion» di due giorni all'insegna del gusto, ravvivata da momenti legati alla poesia e alla musica, degustazioni guidate, che faranno da cornice alla folta presenza di produttori vitivinicoli e alimentari con i loro prodotti e vini di qualità (oltre 200). E fra questi vogliamo segnalare una rarità come il Liquor d'Ulivi, un antico infuso naturale già citato da Dante Alighieri nel XXI Canto del Paradiso. A produrlo è Giulio Berloni (coadiuvato dalla moglie), che in quel di Tavernelle di Serrungarina (PU), han-



Il Liquor d'Ulivi è digestivo, antipiretico e antinfiammatorio

no impiantato un uliveto biologico di dieci ettari dal quale ricavano anche un eccellente olio extravergine d'oliva. Una scelta di vita, la loro, che li ha visti abbandonare la Capitale per approdare in questo angolo tranquillo delle Marche dove dedicarsi anima e corpo ai loro ulivi. Una scommessa vinta, quindi,

di mirto sardo; può essere servito ghiacciato d'estate o caldo come il punch d'inverno, anche se il nostro consiglio è quello di assaggiarlo sul gelato.

che è coincisa anche col successo (in Italia e all'estero) di questo infuso delicato e fine, caratterizzato da un retrogusto particolarmente amabile e sincero, e da particolari proprietà antinfiammatorie e antipiretiche che lo rendono ideale anche come ottimo digestivo. Inutile chiedere a Giulio il segreto e la ricetta; l'unica rivelazione che riusciamo a carpirgli è che viene ottenuto con le foglie e la corteccia delle piante di ulivo messe in infusione per parecchi mesi, alle quali vengono aggiunti aromi naturali.

Ora, per indicare la tipologia, alcuni lo paragonano al nocino e al liquore

**Azienda Agricola Berloni**  
Via Flaminia, 50  
Tavernelle (PU)  
tel. 0721 891202