



(Foto Dell'Aquila)

# Si chiama **SORBOLO** il "**COINTREAU**" della pianura **PARMENSE**

FRANCESCO DIOLAITI

**L**e loro origini risalgono al Ctg, Centro turistico giovanile, e la loro mascotte è ancora *al Balos*, il ragazzino monello, irriverente e vagabondo. Siccome gli anni passano per tutti, oggi si ritrovano sotto un'associazione dal nome più solenne e serio: Associazione nazionale San Paolo Italia, in sigla Anspi, cui sono iscritti 120 dei 450 abitanti di Coenzo, frazione del comune di Sorbolo, in provincia di Parma, a cavallo tra il canale Terrieri, il fiume Enza e il Po. L'Anspi locale è una piccola sezione, ma con iniziative pensate e realizzate "in grande", che fanno onore a san Siro, nome del santo cui è dedicata la parrocchia.

Alcune loro iniziative sono diventate internazionali, come la via crucis in ferro battuto che hanno fatto realizzare ad un gruppo di scultori provenienti da tut-

**Il suo sapore, dolce ma non stucchevole, lo rende simile al più famoso cugino francese. Se ne producono solo 250 bottiglie l'anno, ricavate dalle sorbe mature, i frutti che danno il nome al liquore e al paese dove nasce. Siamo nella campagna tanto amata da Guareschi.**

ta Europa e che ha girato buona parte del Vecchio continente, per poter essere esposta nei Paesi d'origine degli autori. Gli stessi scultori hanno lavorato alla realizzazione delle statue di don Camillo e Peppone che fanno bella mostra di sé nel piazzale antistante la chiesa. Questo perché i film dei due personaggi di Giovannino Guareschi sono stati girati a Brescello, che si trova a pochi chilometri di distanza, e una scena del primo film ha avuto come ambientazione proprio la parrocchia di san Siro.

#### UNA "BEVANDA" DI NOBILI ORIGINI

Del resto, all'origine dell'attività dell'associazione c'è stato un "Don Camillo" locale, don Learco Paini - parroco a Coenzo fino al 1999, anno della sua scomparsa - che è stato un po' il fondatore del gruppo e motore primo delle sue iniziative. Tra queste c'è anche il "Sorbolo", un liquore di cui don Learco aveva ritrovato tracce e documenti fin dal Seicento, alla corte dei Gonzaga di Mantova, dove veniva considerato un liquore

nobile, da servire agli ospiti di riguardo nei castelli e nei palazzi dei signori, tant'è che figura al banchetto che il marchese Gonzaga fece preparare in onore della regina Cristina di Svezia.

Il "Sorbolo", come dice il nome, è un liquore ricavato dalle sorbe mature, frutto di quella pianta che qui doveva essere molto diffusa, visto il nome del capoluogo. Nell'elenco dei prodotti tradizionali dell'Emilia-Romagna sono previste due versioni: il "Liquore nobile di sorbe" di Coenzo e il "Sorbolino" del capoluogo Sorbolo, entrambi a base di infuso di frutti maturi, raccolti tra settembre e ottobre. «Rilanciare questo liquore - dice il presidente dell'Anspi, Flavio Rizzi - per noi ha anche il significato di favorire la messa a dimora di nuove piante di sorbo, per ricostituire in parte quello che doveva essere l'ambiente nelle campagne qui attorno. Un obiettivo che lentamente sta prendendo piede, anche perché il Comune distribuisce una piantina per ogni nuovo nato sul territorio comunale».

#### RICETTA ANTICA, GUSTO "ARTIGIANALE"

Del liquore nobile di Coenzo oggi ne vengono prodotte duecentocinquanta bottiglie all'anno, ricavate da 30 chilogrammi di frutti. Il liquore viene realizzato dalla distilleria Sprint di Barbiano di Ravenna, sulla base delle antiche ricette elaborate e calibrate dalla cuoca dell'Anspi, Maria Rosa Zibani. La preparazione richiede una macerazione di sei mesi e alla fine il risultato è un liquore che, ser-

vito fresco, è piacevole al palato, con un sapore tendente al dolce, ma nient'affatto stucchevole. «Qualcuno - ci dice la vicepresidente dell'Anspi, Elda Mori - l'ha definito il "Cointreau dei poveri"». Ma, a nostro avviso, il sorbolo è meglio, perché ha il sapore delle cose artigianali, uniche, che non può confondersi con quello standardizzato e un po' stucchevole del liquore francese. Prima di dare il via alla produzione, i soci dell'Anspi ne hanno testato più volte le varie prove, per mettere a punto la ricetta che desse il risultato finale desiderato.

Oggi, l'unico modo per assaggiare il "liquore nobile di sorbe" è essere pre-

senti alle tante iniziative organizzate dall'associazione. «Le nostre feste e le nostre sagre sono il motore primo per autofinanziarci, in particolare per raccogliere fondi per il museo degli *hobbies*» spiega il presidente. Gli eventi che vengono messi a punto nella sede (un'ex stalla a fianco della chiesa) sono veramente tanti: dalle rappresentazioni teatrali, con scene realizzate in casa dal *factotum* dell'associazione, Giulio Ceci, alle serate musicali a base di jazz, per passare all'aria aperta con gare ciclistiche o recupero delle attività contadine di un tempo, come la pigiatura dell'uva o la trebbiatura del grano e del granturco. ■

## LA SCHEDA

### Categoria

Bevande analcoliche, distillati e liquori.

### Nome del prodotto, compreso sinonimi e termini dialettali

Sorbo, liquore nobile di sorbole, *liquor ed sorbi*, sorbolino, *sorbolen*.

### Territorio interessato alla produzione

Comuni di Sorbolo e Coenzo (Parma).

### Descrizione sintetica del prodotto

Si utilizzano bacche di "Sorbo domestico" raccolte nel mese di ottobre; a completa maturazione risultano farinose e dolciastre. Il loro sapore ricorda l'asprigno e l'allampante del vino nuovo.

### Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Le sorbe vengono messe in infusione con alcool finissimo a gradazione opportuna e lasciate a macerare per 30 giorni in un luogo privo di luce a temperatura ambiente, avendo cura di agitarle giornalmente. Dall'infuso si ottiene, secondo la ricetta, il liquore.

### Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione, il confezionamento o l'imballaggio dei prodotti

Il liquore viene filtrato da un miscelatore utilizzato per la preparazione del prodotto, collegato ad un serbatoio di stoccaggio tramite un filtro a cartoni sterili. Segue l'imbottigliamento in bottiglie di vetro ed il confezionamento.

### Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

I locali della distilleria sono a norma delle vigenti leggi in materia.

### Storia accertata

La ricetta, di derivazione mantovana, è data 1600, quando il liquore nobile di sorbe veniva servito nei castelli della corte dei Gonzaga. Fu servito ai banchetti che il serenissimo marchese Gonzaga aveva fatto preparare in onore della regina Cristina di Svezia.

### Referenze bibliografiche

Emilio Cocconi "Liquori casalinghi", 1973-Fratelli Fabbri Editori (collana "Conservatutto"). ■

(a cura di Milena Breviglieri)

I dirigenti dell'associazione che si occupa della promozione del Sorbolo. Da sinistra Giulio Ceci, Flavio Rizzi, Elda Mori e Maria Rosa Zibani. (Foto Dell'Aquila)

