

Liquori Taccola: la tradizione in Toscana

1895. Una data lontana che segna un punto di partenza. Proprio in quel anno Egidio Taccola, fonda il suo liquorificio. Siamo nella valle dell'Arno, alle porte della città di Pisa in un comune famoso per la proprietà salutare delle acque minerali: Uliveto Terme.

Egidio raccoglie la sfida di creare un'impresa che possa distribuire prodotti artigianali che comprendono i classici liquori della regione, ma anche le tradizioni italiane fatte di chinati, sambuche a cui si aggiungerà anche la bevanda ponce, caratteristica di una correzione molto usata nella città di Livorno e di sicura derivazione inglese.

Non una fabbrica, ma **un luogo dove sperimentare le proprietà delle erbe aromatiche, delle spezie e degli infusi**, che il capostipite prima e maggiormente il figlio e nipote poi, hanno in uso come distributori che, grazie all'Arno – allora solcato da chiatte commerciali – permette il collegamento verso Firenze e verso il mare.

La Liquori Taccola cresce senza mai abbandonare la vocazione artigianale e la ricerca della qualità, affrontando le due Guerre Mondiali e le ricostruzioni, ma rimanendo nello spirito originario.

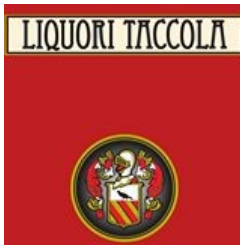
Uno spirito che nel **gennaio del 2014 “si impossessa” della giovane Chiara Taccola**. Lei è nel mondo universitario e si occupa di altre cose. Ma lo “zio” Vinicio, fratello del nonno, ha bisogno di un supporto. Già da qualche anno Giacomo Guazzini, compagno di Chiara – ed anche lui proveniente da un settore completamente differente – ha iniziato ad aiutare Vinicio e comprendere sempre di più le potenzialità di un lavoro artigianale di qualità.

La Liquori Taccola, infatti, ha sede ancora nella struttura del 1895, adeguata alle nuove tecnologie che sono poco invasive perché il lavoro è sempre fatto con le vecchie ricette e seguendo i vecchi metodi del trisnonno.

Chiara e Giacomo decidono, dunque, che questo patrimonio della storia imprenditoriale ed artigianale non deve finire ma proseguire sviluppando nel contesto attuale i valori dell'azienda.

Ecco che la Liquori Taccola si presenta al mercato ed agli appassionati con una nuova generazione pronta a proseguire 120 anni di storia.

La produzione odierna di attesta intorno alle 150mila bottiglie.



«Le nostre specializzazioni – spiegano Chiara e Giacomo – sono i liquori artigianali tipici toscani come ad esempio il ponce, prodotto decisamente unico di cui facciamo anche la versione distribuita Vittori. Non ci fermiamo solo ai toscani però. Abbiamo anche produzioni nazionali come la Sambuca, gli Amari, i Chinati».

Con 20 differenti etichette prodotte sempre seguendo i criteri della qualità dei prodotti base, la giovane coppia si propone anche di andare incontro ad un mercato sempre più segmentato che ricerca diverse tipologie.

«Allo stato attuale la Liquori Taccola è in una fase di rilancio – dicono -. Da gennaio 2014, infatti, abbiamo iniziato un percorso di valorizzazione storico della nostra azienda, ma stiamo introducendo anche innovazioni che ci permettono di essere al passo con i tempi. Inoltre stiamo anche lavorando sui prodotti per lanciare a breve una selezione di top di gamma».

L'idea è quella di mantenere il carattere artigianale sia delle ricette (che si tramandano nella famiglia Taccola) sia della lavorazione per non snaturare il progetto originario, ma non fermarsi a questo.

I titolari, infatti, hanno selezionato con un team di esperti i fornitori delle materie prime per produrre attraverso panel di degustazioni e “prove sul campo” per dare al consumatore finale qualcosa di veramente unico elaborando una serie di etichette di altissima qualità.

«Stiamo rivoluzionando il nostro concetto di qualità verso l'alto - spiegano -. Vogliamo, infatti, recuperare al massimo la storicità e la tradizione dei prodotti, legandola ad una selezione maniacale degli ingredienti ed alla considerazione che i gusti dei consumatori decisamente sono cambiati rispetto a quelli del trisnonno».

Liquorificio Taccola - Via XX Settembre - Uliveto Terme (PI) 050 788003