

LUXARDO

WWW.LUXARDO.IT

Visitare la Fabbrica Luxardo di Torreglia con il titolare Franco Luxardo, responsabile export, è come aprire una pagina di storia italiana. Costituita a Zara, città appartenuta per secoli alla Repubblica di Venezia, nel 1821 da Girolamo Luxardo, patrizio genovese inviato colà per ragioni diplomatiche, l'azienda si sviluppò ben presto grazie alla rinomanza del suo prodotto fino a diventare la più importante dell'epoca. Nel 1913, a seguito di un'accorta politica economica di Michelangelo Luxardo, fu possibile costruire un modernissimo stabilimento, uno dei più grandi dell'impero Austro-Ungarico. Ancora oggi chi si reca nel porto di Zara può notare la mole del palazzo che troneggia sul lungomare. La città divenne finalmente italiana anche politicamente dopo la prima guerra mondiale, ma allo scoppio della seconda guerra mondiale, nel 1940, la ditta Luxardo dovette subire notevoli restrizioni all'attività industriale e, più tardi nel novembre 1943, la quasi totale distruzione dello stabilimento per pesanti bombardamenti anglo-americani. Gli abitanti della città furono obbligati a partire esuli verso la penisola, ma molti vennero uccisi dai partigiani jugoslavi che s'impadronirono con le armi in pugno di quei territori: fra le migliaia di vittime furono anche Pietro Luxardo e il fratello Nicolò con la moglie, annegati nel mare di Zara. Distrutto lo stabilimento, dispersa la famiglia, sembrava che, dopo oltre un secolo, l'attività della Luxardo fosse destinata a cessare. L'unico dei fratelli superstiti della quarta generazione fu Giorgio Luxardo: egli infatti ebbe il coraggio di ricominciare l'antica attività e nel 1947, assieme al giovane Nicolò III, della quinta generazione, costruiva questo stabilimento di Torreglia, iniziando così un nuovo capitolo della storia Luxardo. Oggi in esso è attiva la sesta generazione di una famiglia che ha dedicato tutta se stessa alla produzione del Maraschino e che a tale liquore deve una fama mondiale.

«Il Maraschino Luxardo è ancor oggi prodotto secondo la speciale formula creata da Girolamo Luxardo. Distillato dalle marasche delle piantagioni Luxardo, successivamente avviato alla grande cantina dove spiccano speciali tini di frassino finlandese, ed infine imbottigliato con le più moderne tecniche, il Maraschino Luxardo è una specialità italiana che da oltre 190 anni è presente in tutti i principali paesi del mondo. La famiglia Luxardo ne custodisce ancor oggi la ricetta originale, e garantisce la continuità nella gestione di una delle più antiche aziende liquoristiche del mondo. Una particolarità della tradizione Luxardo consiste nel diretto controllo dell'intero ciclo produttivo, dalla coltivazione delle ciliegie marasche fino all'impagliatura delle classiche e tipiche bottiglie. La costante ed accurata selezione delle piante di marasca, la cui varietà ha preso il nome della famiglia (Marasca Luxardo), viene eseguita in un vivaio di 5.000 metri quadri annesso allo stabilimento nel comprensorio dei Colli Euganei e da oltre 20.000 piante coltivate nel Veneto e nell'Emilia.»

La gamma dei prodotti Luxardo è ricchissima: oltre al Maraschino e al Sangue Morlacco, i liquori tradizionali della famiglia, si aggiungono ad esempio la Sambuca, il Limoncello, l'Amaretto, l'Aperitivo e il triple sec Triplum. Come vengono consumati questi liquori?

«La principale richiesta viene dal consumo per la grande distribuzione e al dettaglio dai bar; un ruolo importante ricopre poi la pasticceria, dove i prodotti concentrati vengono dosati per i dolci. Ogni paese di esportazione ha le sue preferenze sui prodotti e sul formato; ad esempio il mercato del nord Europa, viste le fortissime tassazioni sugli alcolici, usa moltissimo il formato 500 ml. L'azienda esporta il 70% della produzione in 73 paesi. I mercati più importanti sono: Inghilterra, Stati Uniti, Canada, Giappone. L'export è sempre stata una scelta strategica della famiglia, visto che le prime spedizioni in Cina, ad esempio, risalgono addirittura a metà dell'800. Il mercato nordamericano è senza dubbio il settore trainante per il mercato dei cocktails, tanto che abbiamo recentemente realizzato con il famoso mixologist Francesco Lafranconi una pubblicazione per diffondere le specialità realizzate con i nostri prodotti. Questi cocktails ci fanno guadagnare fior di riconoscimenti internazionali come il recente *Chairman's Trophy 2014*, massimo riconoscimento attribuito in occasione della Ultimate Spirits Challenge di New York, la competizione che premia i migliori distillati al mondo, giunta alla sua quinta edizione.»

A livello locale quali sono le strategie per i Padovani?

«Vicino allo stabilimento di produzione abbiamo un fornitissimo outlet dove acquistare i nostri prodotti: è lì che i clienti esteri richiedono le visite guidate al nostro stabilimento. Per la nostra provincia abbiamo creato dei prodotti specifici: l'Amaro Abano, che è stato classificato "Exceptional" ed ha ottenuto le 5 stelle, ossia il massimo riconoscimento, dall'autorevole Diffords Guide, tanto che lo abbiamo comunicato anche al Sindaco di Abano; inoltre il Liquore S. Antonio, che si vende soprattutto nei negozi che si trovano vicino alla piazza della basilica di S. Antonio a Padova, e infine lo Spritz realizzato con il nostro Aperitivo, che è diventato la bevanda delle piazze padovane.»

Tecnologia e ricerca aiutano i moderni cicli di produzione?

«Certo il nostro stabilimento è visitato anche da chi vuole conoscere le moderne macchine che utilizziamo che programmano automaticamente il ciclo di produzione e il dosaggio degli ingredienti "anche se - afferma Franco Luxardo - io ho ancora in mente il ricordo dei tempi dove si faceva tutto a mano, dal caricamento dei sacchi nelle tramogge fino all'impagliatura delle bottiglie, che abbiamo conservato come nota estetica del prodotto ma che una volta servivano all'imballo impedendo la rottura dei preziosi vetri che arrivavano dai laboratori di Murano.»



LUXARDO

1858 1861 1867 1873 1876 1881 1883 1885 1888 1890 1893 1895 1897 1899 1901 1903 1905 1907 1909 1911 1913 1915 1917 1919 1921 1923 1925 1927 1929 1931 1933 1935 1937 1939 1941 1943 1945 1947 1949 1951 1953 1955 1957 1959 1961 1963 1965 1967 1969 1971 1973 1975 1977 1979 1981 1983 1985 1987 1989 1991 1993 1995 1997 1999 2001 2003 2005 2007 2009 2011 2013 2015 2017 2019 2021 2023 2025

AMARETTO

Per Fabbrica Licenziataria
GIROLAMO LUXARDO
in TORREGLIA

Girolamo Luxardo

LUXARDO

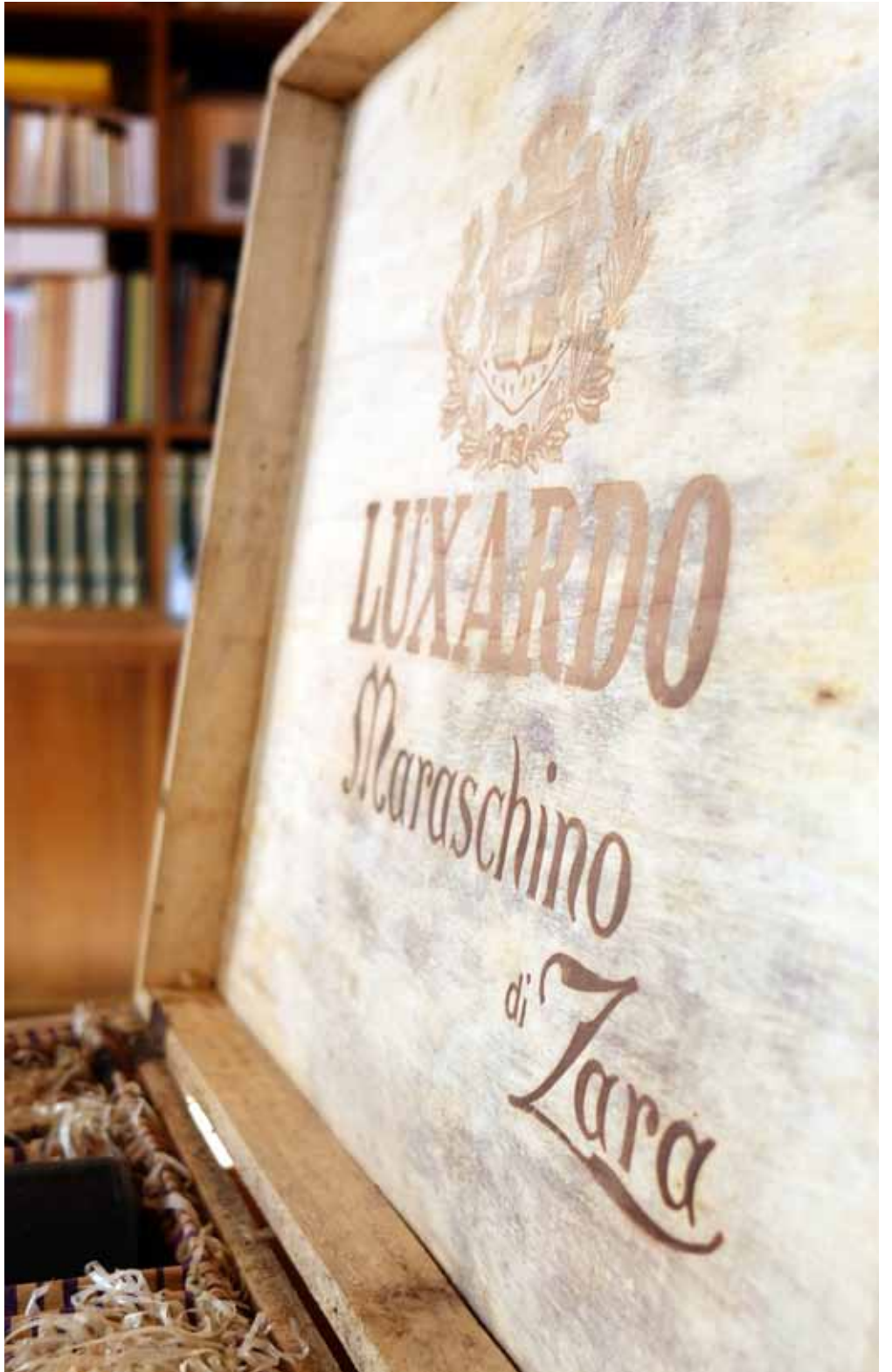
1858 1861 1867 1873 1876 1881 1883 1885 1888 1890 1893 1895 1897 1899 1901 1903 1905 1907 1909 1911 1913 1915 1917 1919 1921 1923 1925 1927 1929 1931 1933 1935 1937 1939 1941 1943 1945 1947 1949 1951 1953 1955 1957 1959 1961 1963 1965 1967 1969 1971 1973 1975 1977 1979 1981 1983 1985 1987 1989 1991 1993 1995 1997 1999 2001 2003 2005 2007 2009 2011 2013 2015 2017 2019 2021 2023 2025

AMARETTO

Per Fabbrica Licenziataria
GIROLAMO LUXARDO
in TORREGLIA

Girolamo Luxardo

LUXARDO



SCOPRI LUXARDO
GUARDA IL VIDEO
DISCOVER LUXARDO
WATCH THE VIDEO





«Distillato dalle marasche delle piantagioni Luxardo, successivamente avviato alla grande cantina dove spiccano speciali tini di frassino finlandese, ed infine imbottigliato con le più moderne tecniche, il Maraschino Luxardo è una specialità italiana che da oltre 190 anni è presente in tutti i principali paesi del mondo».

«Distilled from cherries from the Luxardo orchards, subsequently aged in the large cellar in special vats made of Finnish ash and finally bottled using the most modern techniques, Luxardo Maraschino is an Italian specialty, which after over 190 years is present and appreciated in all the main countries in the world.»

Visiting the Luxardo factory in Torreglia with the owner and export manager Franco Luxardo, is like opening a page of Italian history. Founded in 1821 in Zara, a city under the Venetian Republic for centuries, by Girolamo Luxardo, a Genoan patrician sent there for diplomatic reasons, the company quickly developed due to the quality of its product. In 1913, following a clever political-economic move by Michelangelo Luxardo, a very modern plant was built, possibly the largest in the Austro-Hungarian empire. Even today, those who visit the port of Zara can note the massive size of the building that towers over the seafront. The multi-ethnic city finally became Italian after the First World War, but when the Second World War broke out in 1940, the Luxardo company was subjected to considerable restrictions on industrial activities and in November 1943 to the almost complete destruction of the plant caused by heavy Anglo-American bombing. The inhabitants of the city were forced to flee in exile to the peninsula, but many were killed by Yugoslavian partisans, who had taken armed control of those territories: among the thousands of victims were Pietro Luxardo, his brother Nicolò and his wife Bianca, who were drowned in the sea of Zara. With the plant destroyed and part of the family missing, it seemed that after more than a century the Luxardo business was destined to end. The only brother of the fourth generation to survive was Giorgio Luxardo: in fact, he had the courage to rebuild the legendary business again: in 1947 together with the young Nicolò III, fifth generation Luxardo, he built the plant in Torreglia, thus starting a new chapter in the Luxardo story. Today it is run by the sixth generation of a family who has dedicated itself entirely to the production of Maraschino, and this liquor has made them internationally renowned.

«Luxardo Maraschino is still produced according to the special formula created by Girolamo Luxardo. Distilled from cherries from the Luxardo orchards, subsequently aged in the large cellar in special vats made of Finnish ash and finally bottled using the most modern techniques, Luxardo Maraschino is an Italian specialty, which after over 190 years is present and appreciated in all the main countries in the world. The Luxardo family still keeps the original recipe and guarantees continuity in the management of one of the oldest liquor companies in the world. One particular aspect of the Luxardo tradition is total control of the entire productive cycle, from the cultivation of the cherries up to the straw covering the typical bottles. Constant and careful selection of the cherry plants, whose variety took on the family name (Marasca Luxardo), is carried out in a 5,000-square meter nursery adjacent to the plant at the site in the Euganean Hills while over 29,000 trees are cultivated in the Veneto and in Emilia regions.»

The range of Luxardo products is impressively vast: the traditional liquors of the family, Maraschino and Sangue Morlacco, are joined by Sambuca, Limoncello, Amaretto, Aperitivo, and the triple sec Triplum. How are these liquors consumed?

«The majority of demand comes from large-scale distribution and retail from bars. A big role is also played by bakeries, where concentrated products are used in pastries and desserts. Every importing country has its preferences in terms of products and format, for example northern Europe, given the high taxation on alcohol, uses the 500 ml size a lot. The company exports 70% of production to 73 countries. The most important markets are: England, United States, Canada, and Japan. Export has always been a strategic choice of the family, considering that the first shipments to Japan and China, for example, date back to the mid-1800s. The North American market is undoubtedly the driving sector for the cocktail market, to such an extent that we have recently created, together with the famous mixologist Francesco Lafranconi, a publication to encourage specialties made with our products. These cocktails gain us a lot of international recognition; at the recent *Chairman's Trophy* 2014, received on the occasion of the Ultimate Spirits Challenge in New York, a competition that awards the best spirits in the world.»

On a local level, what do you offer to the citizens of Padova and its surroundings? ?

«Nearby the production plant we have a very well-stocked shop where they can buy our products: that's also where foreign clients ask for guided tours of our plant. For our province, we have created some specific products: the Amaro Abano, which has been ranked "Exceptional" and received five stars from the influential Diffords Guide. We even informed the mayor of Abano about it. Then there is Liquore S. Antonio, mostly sold in the shops near the square of Saint Anthony's Basilica in Padua, and finally the Spritz made with our Aperitivo, which has become the cocktail of choice in the best bars of Padua.»

Do technology and research help modern productive cycles?

«Our plant is also visited by people interested in seeing modern bottling lines, which automatically plan the productive cycle and the measuring of ingredients, even if - states Franco Luxardo - I still remember the time when everything was done by hand, from loading the bags onto the hoppers to the straw covering of the bottles. In the past the straw was needed to save from breaking the bottles when shipped by boat from the island of Murano near Venice, to Zara. Lately, we have preserved the original presentation which is unique and patented all over the world.»