

Tutto Pistoia

Viva l'amaro San Jacopo Un ritorno dopo 40 anni

La vecchia inimitabile ricetta riscoperta da Francesco «Cecco» Innocenti. Adesso è pronto per imboccare una nuova strada e con non poche ambizioni

Una vecchia ricetta che spunta da un cassetto, la voglia di raccontare la città anche a tavola, ma anche e soprattutto di esportarla attraverso un prodotto che ha l'intenzione di esserne bandiera, a partire dal nome che porta. Ritorna dopo quarant'anni di «sonno» l'Amaro San Jacopo, grazie alla volontà di un pistoiese che nel settore del food è ormai volto noto, Francesco «Cecco» Innocenti, già titolare del Gargantuà in piazzetta dell'Ortaggio. La storia è semplice e ha il profumo di famiglia oltre che di scorza di limone e cannella. Renato Bartolini è un agente di commercio nel settore dei liquori. Gira l'Italia, conosce, assaggia, s'interessa alla «chimica» del prodotto, sperimenta in vicolo Taverna, ama evidentemente la sua città e sceglie di dedicarle un amaro digestivo di qualità «preparato secondo antiche ricette dell'alchimia ottocentesca, mediante l'infuso di erbe e radici note» battezzandolo «Amaro San Jacopo», sulla cui bottiglia campeggia fiera l'immagine disegnata di piazza del Duomo assieme allo stemma della città. Il liquore prodotto dall'allora Tuscania piace, circola in città, potrebbe davvero spiccare il volo. Poi la vita che sul cammino pone anche ostacoli inaspettati segna la fine di questa avventura, Renato muore ancora troppo giovane e la storia del «San Jacopo» cade nel sonno. Fino a quando tra chiacchiere di famiglia Francesco Innocenti rispolvera quegli aneddoti legati a Bartolini, suo zio di secondo grado, e ottiene il permesso dalla moglie Loretta e dalla figlia Isabella di replicare quella ricetta, di cui oggi lui è tra i pochi custodi. Il risultato è un nuovo prodotto dalla veste rinnovata, ma dal sapore originale seppure allineato ai gusti di oggi. «Alla ricetta di Renato ho aggiunto della scorza di limone e tolto dello zucchero - spiega 'Cecco' -. Il vestito dell'amaro, la sua bottiglia, vuole riprendere quella vecchia con un'etichetta rinnovata disegnata da Laura Pomposi, per tutti Kaori. Ho fatto i primi test appoggiandomi all'opificio Nunquam di Prato e ad oggi ho una produzione di 520 bottiglie. L'amaro è



Francesco Cecco Innocenti con la nuova bottiglia

prodotto esclusivamente da erbe di coltivazione biologica e biodinamica, lasciate a macerare quindici giorni per poi procedere all'imbottigliamento». Ora quindi l'Amaro San Jacopo è pronto per imboccare una nuova strada, con non poche ambizioni. «All'inizio vorrei che questo prodotto si radicasse nelle rivendite e nei bar pistoiesi, ma poi mi piacerebbe davvero che potesse essere conosciuto altrove. E così farò, portandolo in giro ad amici e colleghi in tutta Italia, assieme anche alla mia compagna Leire che da sempre divide con me questa passione». Ma qual è la particolarità di questo amaro in salsa pistoiese? «L'aver un gusto deciso, con quella componente di zucchero in meno che lo rende amaro per davvero - conclude Cecco -. Senza dimenticare le proprietà digestive riconosciute grazie a componenti come rabarbaro o zafferano. Può essere servito liscio o con ghiaccio e anche miscelato. Sto già studiando dei cocktail che partano dalla base del San Jacopo per diventare altro: primo fra tutti c'è quello che ho chiamato 'Santiago', un twist del Negroni classico che punta a valorizzare l'idea del cocktail antico ideato dal conte Camillo Negroni. Insomma, le sperimentazioni non sono che all'inizio».

linda meoni

ALLA SAN GIORGIO

Ansia e panico Come reagire: parla la psicologa



Capire e conoscersi per imparare a star bene. Riprendono gli incontri per il ciclo «Niente panico! È solo ansia» a cura della dottoressa Marisa Stellabotte, presidente dell'associazione L'Arcobaleno verticale. Si comincia domani con un primo appuntamento dal titolo «L'ansia e gli attacchi di panico. Tipologia e origini». Tutti gli incontri si svolgono alle 17.30 nella sala Manzini della Biblioteca San Giorgio. Scrivere a: corsi.sangiorgio@comune.pistoia.it

Comune

Graduatorie definitive per il contributo alle micro-imprese colpite dal Covid

Pubbligate sul sito del Comune di Pistoia le graduatorie definitive dei 236 ammessi, divisi in cinque settori, al contributo stanziato per le micro-imprese danneggiate dal Covid. L'elenco nell'area tematica "commercio".

L'evento a Quarrata

«Atelier Nieri» lancia la collezione Ospite Elisabetta Gregoracci

Atelier Nieri esporta i suoi prodotti in diversi Paesi del mondo, il design in continua evoluzione e la qualità dei prodotti hanno reso questo brand un'eccellenza del Made in Italy. Elisabetta Gregoracci ha partecipato all'evento esclusivo dedicato alla presentazione della collezione autunno inverno appena esposta alla rinomata era Espritmeuble di Parigi. Con brio ha reso speciale l'iniziativa che si è svolta nel nuovo show room di Atelier Nieri a Quarrata. Maurizio Nieri, oggi nella governance dell'azienda familiare, ha raccontato agli ospiti la storia del brand Nieri che ha avuto inizio nel 1929: «Tante sono state le sfide che il mercato ci ha imposto, la nostra azienda le ha superate con audacia e mettendo in campo tutte le strategie scaturite dall'esperienza di quasi cent'anni di attività imprenditoriale». At-



tualmente quella di Nieri è una realtà industriale consolidata e di successo. L'originalità e la contemporaneità con cui si realizzano i prodotti "totalmente artigianali" generano risultati paragonabili ad opere d'arte. Atelier Nieri realizza salotti made in Italy, progetta modelli su misura. «Sono entusiasta di aver partecipato all'iniziativa di Atelier Nieri che è una realtà tutta italiana amata in molti Paesi nel mondo», ha commentato Gregoracci.

La protesta

«La moc? Sì, ma ad aprile 2023»

Il primo appuntamento per la moc, la densiometria ossea? Si va al 1 aprile del 2023 e a San Miniato. Non è uno scherzo, ma è la risposta che un residente di Quarrata si è sentito dare dal Cup, dopo aver tentato di avere un appuntamento su tutti i comuni e fuori dai confini della provincia.

«Faccio questo esame con cadenza sempre più ravvicinata - spiega l'uomo - perché ho una patologia che afferisce alle ossa

da tenere necessariamente sotto controllo. Ma come si può fare prevenzione, mi chiedo, se il servizio sanitario ci lascia scoperti per un anno e mezzo? Io non pretendo certo di avere l'appuntamento sotto casa e dopo una settimana, ma i tempi sono così lunghi che una persona alla fine si sente scoraggiata. Il risultato è che in questo modo ci costringono a pagare in una struttura privata un esame che dovrebbe essere garantito dalla sanità pubblica».

EVENTO

Inaugura la mostra in via delle Pape

Oggi alle 10 nella sede dell'associazione "Solidarietà e Rinnovamento", in via delle Pape 16, si inaugurerà la mostra dei disegni realizzati al corso di disegno e pittura, realizzato grazie al finanziamento FarCom.

La Presidenza, il Consiglio Direttivo e il Collegio dei Revisori - unitamente al Direttore ed al Personale tutto dell'AUTOMOBILE CLUB PISTOIA - esprimono ai familiari la propria commossa partecipazione al lutto per la perdita del

Dott. Alberto Marini

in ricordo del fattivo apporto alla vita dell'Ente quale componente del Consiglio Direttivo fin dal lontano 1964, poi Vice Presidente ed infine Presidente dal 2004 al 2009.

Pistoia, 1 dicembre 2021.