

BORDIGA

1888

BORDIGA, TRADIZIONE E QUALITA' UNA STORIA CHE NASCE DA LONTANO

Pietro Bordiga è un appassionato erborista, profondo conoscitore soprattutto delle botaniche Alpine e delle spezie orientali tanto ricercate all'epoca. Originario della Valle Grana (luogo di origine del Castelmagno, un dei formaggio più apprezzati dai buongustai del mondo), la sua Famiglia si trasferisce a Torino, capitale del neonato Regno d'Italia, dove il figlio si unisce in matrimonio alla famiglia proprietaria di un rinomato e noto "Caffè" della Capitale, il "Caffè Dilei".

In questo contesto rinascimentale, e soprattutto grazie alle sue conoscenze botaniche Pietro crea una ricetta di Vermouth di Torino (creato nella sua versione moderna proprio a Torino alcuni decenni prima), che viene da subito enormemente apprezzata in città.

Pietro decide quindi di avviare la sua attività di produttore di Vermouth e apre la sua distilleria in Cuneo; il successo è immediato, il l'eccellenza del suo prodotto gli vale richieste da vari locali importanti della città tant'è vero che ancora oggi lo storico locale di Torino, il Caffè Mulassano uno dei più vecchi d'Italia, ha il suo Vermouth prodotto con ricetta esclusiva di Bordiga.

La scelta di Cuneo è dettata da fattori ovviamente sentimentali, è il capoluogo d'origine dei Bordiga, ma è anche e soprattutto la sua posizione geografica che giocano un ruolo di rilievo nella scelta della sede: Cuneo è alle porte della Terra di Langa da dove provengono gli ottimi e ben conosciuti vini del Piemonte (tra i quali i rinomati Barolo e Barbaresco), ed è ai piedi delle vallate Alpine dove spontaneamente crescono erbe officinali che grazie alla vicinanza del mare Mediterraneo sono particolarmente ricche di oli essenziali.

Vino, erbe officinali e pregiate spezie d'oriente costituiscono la base del Vermouth di Torino, il prodotto con cui nasce la Bordiga.

Negli anni la Bordiga cresce e soprattutto grazie alla genuinità ed alla qualità dei suoi prodotti diventa il punto di riferimento oltre che per i Vermouth, anche per i liquori ed i distillati, soprattutto quelli alpini, ma non solo; agli inizi del 900 negli alambicchi della Bordiga viene prodotto un distillato di ginepro che nulla invidia ancora oggi ai gin più conosciuti al mondo.

I secoli passano, i tempi cambiano, la grande crisi degli anni venti ma soprattutto il secondo dopo guerra vedono grandi cambiamenti; anche la produzione in genere degli opifici liquoristici risente di questi cambiamenti. Ormai grazie anche alla sintesi e alla produzione di aromi artificiali si possono produrre alti quantitativi a prezzi economici, ovviamente di qualità mediocre se non addirittura bassa. I piccoli artigiani soffrono di questa nuova situazione: o si trasformano e diventano delle enormi realtà industriali o sono poco a poco destinati a chiudere.

Bordiga non si adatta a questa evoluzione, la produzione resta quella delle origini, la difficoltà è enorme (testimoniano le innumerevoli chiusure di noti marchi) ma non vengono tradite la filosofia e la qualità che animavano il fondatore. Pur con norme difficoltà si continua a produrre sempre partendo da materie prime selezionate e di qualità.

Oggi questa caratteristica che tanto ha penalizzato in un recente passato è stata riscoperta e particolarmente apprezzata; il buon vino Piemontese, le erbe officinali alpine ancora oggi raccolte a mano dai montanari, le spezie più pregiate, l'alcool di grano più puro, lo zucchero più raffinato e l'acqua delle nostre Alpi costituiscono ancora oggi come nel lontano 1888 la base con cui i nostri mastri distillatori con la loro ancestrale e gelosamente custodita sapienza producono i rinomati prodotti Bordiga oggi apprezzati in tutto il mondo.

Bordiga è lieta di aver realizzato, in occasione di Aromatica, un amaro, gradevole, a base di erbe aromatiche, che possa essere un veicolo di promozione di quella che è una delle produzioni più caratteristiche di questo territorio, da sempre molto legato a quello in cui Bordiga affonda le proprie radici.