



Mario Cattelino

Quella Piossasco da bere

Storie di liquoristi
e vermutieri piossaschesi
(1867 - 1973)

A Piossasco, dalla metà dell'ottocento alla metà del novecento, operarono quattro Aziende produttrici di vermouth, aperitivi, liquori e distillati.

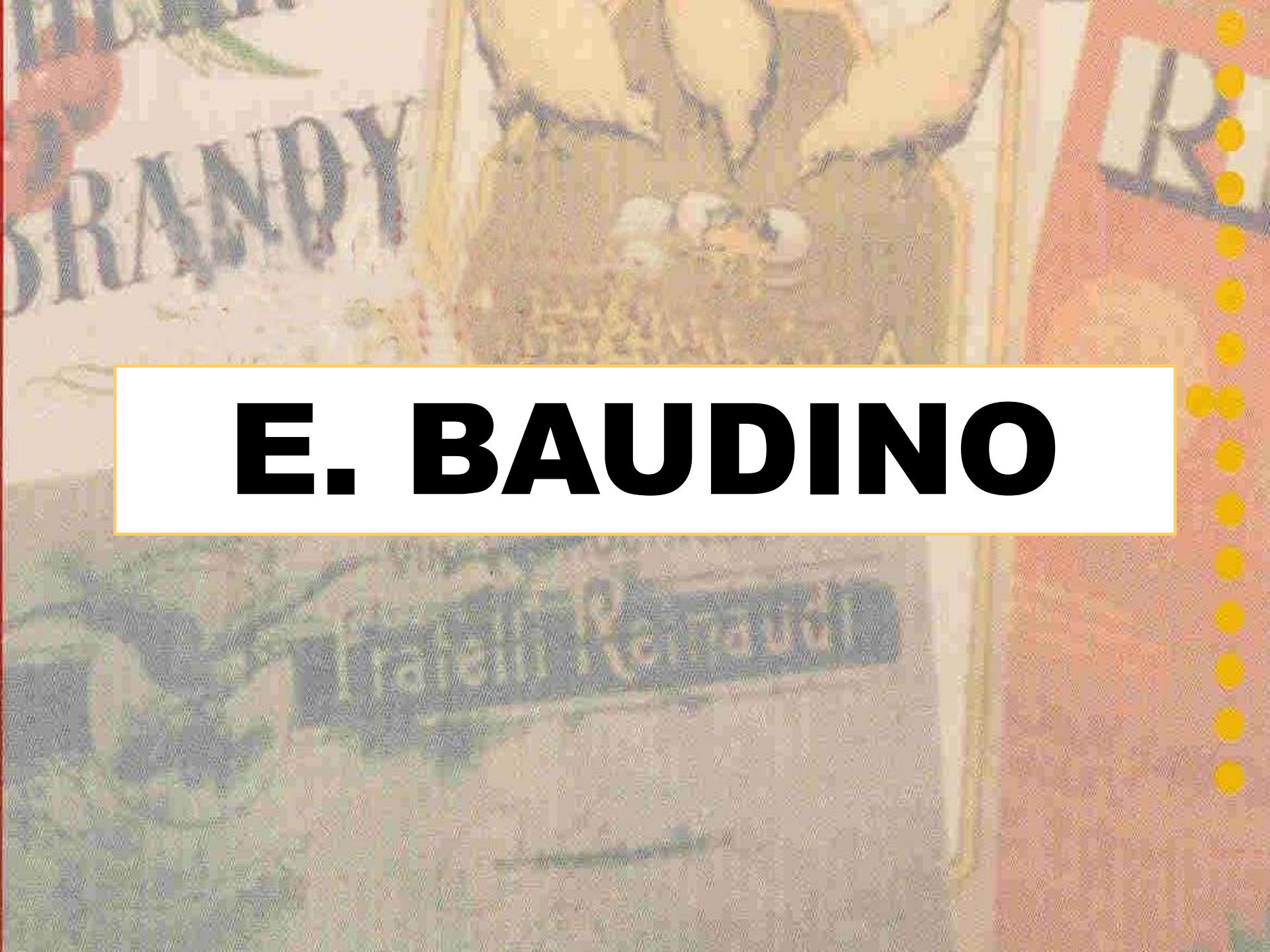
Queste furono:

la **E. BAUDINO**

la **F.lli OBERTO**

la **G. PAGLIAI**

la **F.lli REINAUDI**



E. BAUDINO

Il 1° luglio 1847, il piossaschese ELIGIO BAUDINO, fondò con altri, la Soc. MICHEL, RE, AGNELLI e BAUDINO, nominata anche DISTILLERIA NAZIONALE DI SPIRITO DA VINO.

Nel 1851 fu assunto dalla Società, con l'incarico di responsabile del settore commerciale, ALESSANDRO MARTINI.

Il 20/6/1863, detta Società modificò la ragione sociale in Soc. MARTINI, SOLA e C.ia.

Di detta, i Soci di capitale furono CARLO AGNELLI ed ELIGIO BAUDINO.

I soci attivi furono ALESSANDRO MARTINI, TEOFILO SOLA e LUIGI ROSSI.

Nel 1879, liquidati i Soci Agnelli e Baudino, la Società assunse la nuova denominazione di MARTINI & ROSSI Successori di Martini, Sola e C.ia



DISTILLERIA NAZIONALE
 DI SPIRITO DI VINO,
 all'uso di Francia.
DEPOSITO
 ARUM, ANSIN, THE KIRSCH,
 COGNAC, CURACAO, ETC.
 Vini della Casa
FIORENTINI & GIOI
 DI BORGOSES

TORINO.
 CONTRADA S. FILIPPO, N. 11.
 ed a S. Salvatore Monferrato

Sig. Amotto May - Corino Pure

a MICHEL, RE, AGNELLI e BAUDINO,

*per le seguenti merci a
 prese in*

*contate
 pagabili a Corino
 in Lire nuove di Piemonte
 a v. rischio e pericolo*

Spedite dal

N. Siete pregati non servirvi dei fusti per altro uso, onde non esporvi alla frode e falsificazione dei dani.

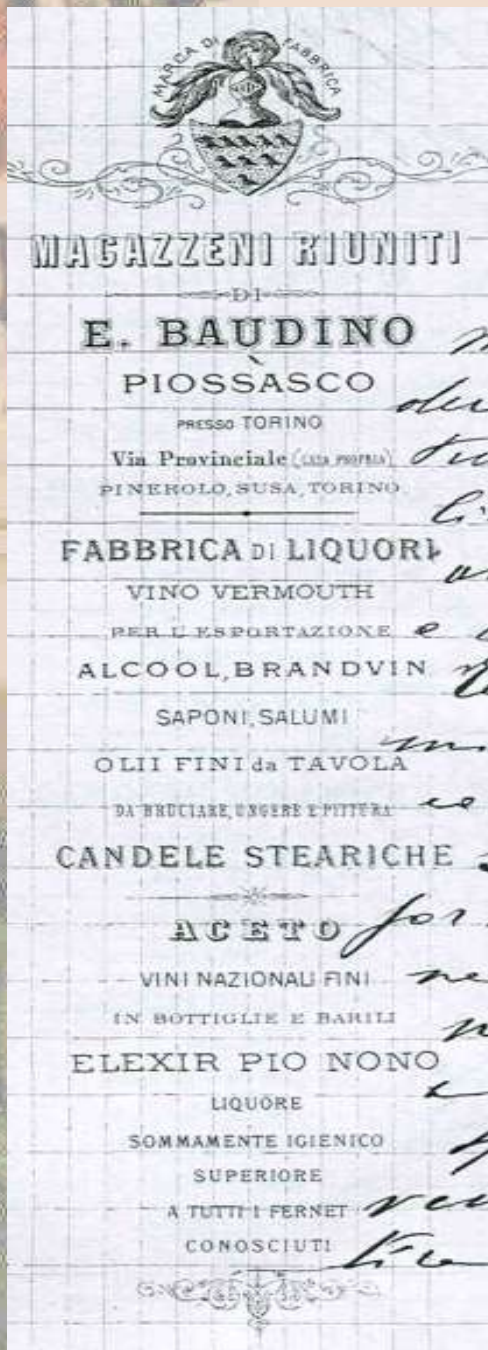
		<i>il</i>		<i>litri</i>		<i>in Lire nuove di Piemonte</i>	
1889	Spumajo	17	di	Vatturo	56. 50 a 60° sopra di 70°	21	60
	Libbrajo	24	di	di		32	50
	di	26	di	di		58	50
	Spumajo	6	di	di		19	--
						<hr/>	
						161	60
1889	Spumajo	1	di	Meridita	3 justo Pruck	60	--
	Sp. 2.	21	di	<i>Per qu' tanza</i>			
	2.	21	di	<i>per qu' tanza</i>			
		58		<i>per qu' tanza</i>			
		106		<i>per qu' tanza</i>			
						<hr/>	
						101	60

**Nel 1867, EVARISTO BAUDINO, figlio di Eligio,
fondò in Piossasco la
E. BAUDINO.**

**Lo stabilimento era ubicato nella
“via nuova” (ora via Pinerolo),
sia dove attualmente esiste un magazzino
di materiale edile,
sia sull’altro lato della via dove è stato
edificato il palazzo con i portici.**



E. Baudino - Facciata dello stabilimento



Inizialmente, la Baudino, oltre ai suoi prodotti, ne commercializzò anche altri.

Leggasi:

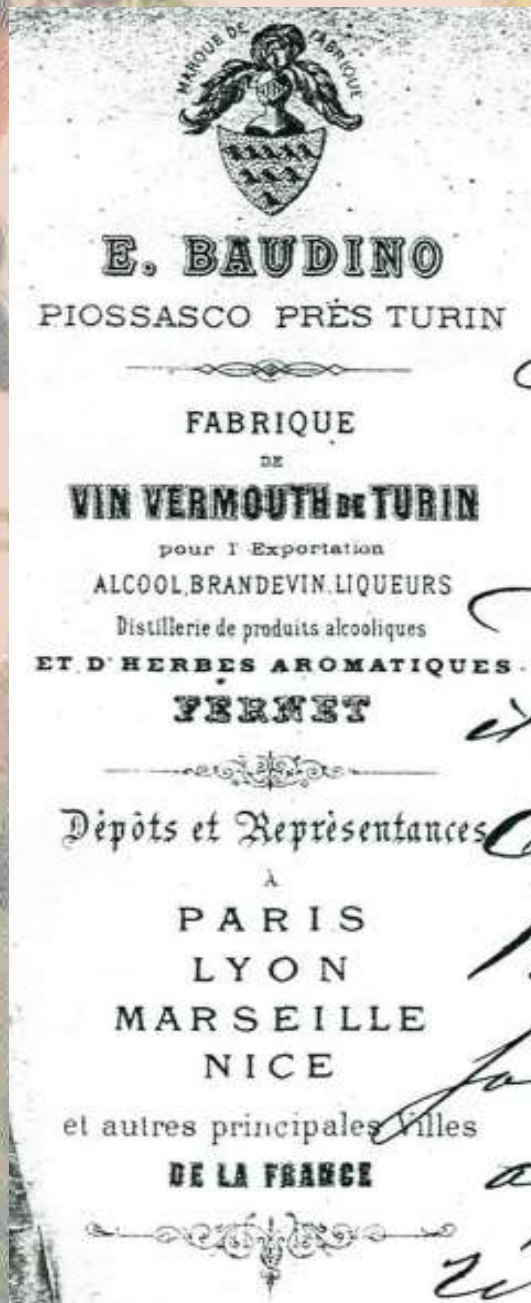
Magazzeni riuniti E. BAUDINO
fabbrica di liquori – vino vermouth
alcool – brandvin – saponi
salumi – olii fini da tavola
candele steariche – aceto – vini
nazionali fini – Elixir Pio Nono liquore
sommamente igienico superiore ad
ogni fernet conosciuto.



In questa carta del 1885 si rileva che la Baudino abbandonò tutto quello che poteva essere commercio, indirizzandosi esclusivamente alla produzione.

Leggasi:

Distilleria a vapore – grande fabbrica di vino vermouth di Torino.



Questa carta del 1886 fu utilizzata per l'estero.

Leggasi:

Fabrique de Vin Vermouth de Turin
pour l'exportation – alcool
brandevin – liqueurs
distillerie de produits alcooliques et
d'herbes aromatiques – fernet.

Depot ed rappresentances a Paris,
Lyon, Marseille, Nice et autres
principales Ville de la France.



**Nel 1889, alla morte di Evaristo,
successe il figlio ERNESTO.**

**Questi morì nel 1912, ed a lui, alla guida
dell'Azienda, subentrò il fratello EMILIO.**



**Cartello
pubblicitario
anni venti**

BAUDINO

VERMOUTH-TORINO
CASA FONDATA NEL 1867



E. BAUDINO

PROVVEDITORE DELLE REALI CASE
DI S.A.R. LA DUCHESSA DI GENOVA DI S.A.R. IL DUCA D' AOSTA
E DI S.A.R. IL PRINCIPE EUGENIO DI SAVOIA CARIGNANO

PIOSSASCO-TORINO

**Etichetta
del
Vermouth
utilizzata
negli anni
venti**

MEDAGLIA D'ORO

ESP. BORDEAUX 1882



Hebiolo
L. Baudino
Piosasco presso Torino

**Etichetta
anni venti**



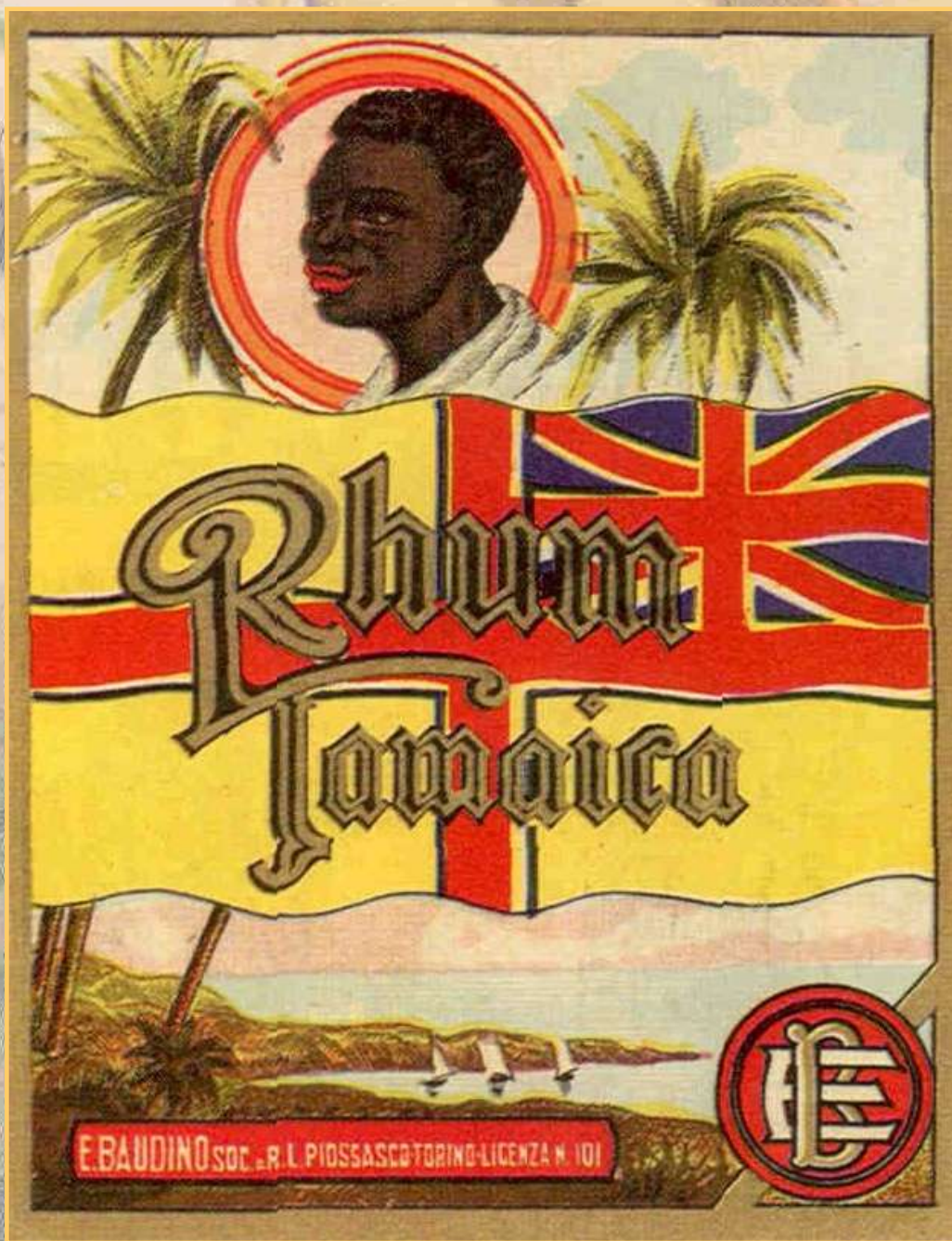
**Etichetta
anni venti**

Nel 1937, alla morte di Emilio, subentrò il nipote EMILIO, figlio di Ernesto.

Superato il periodo bellico, l'Azienda continuò la sua produzione, anche se in tono minore ai periodi precedenti.

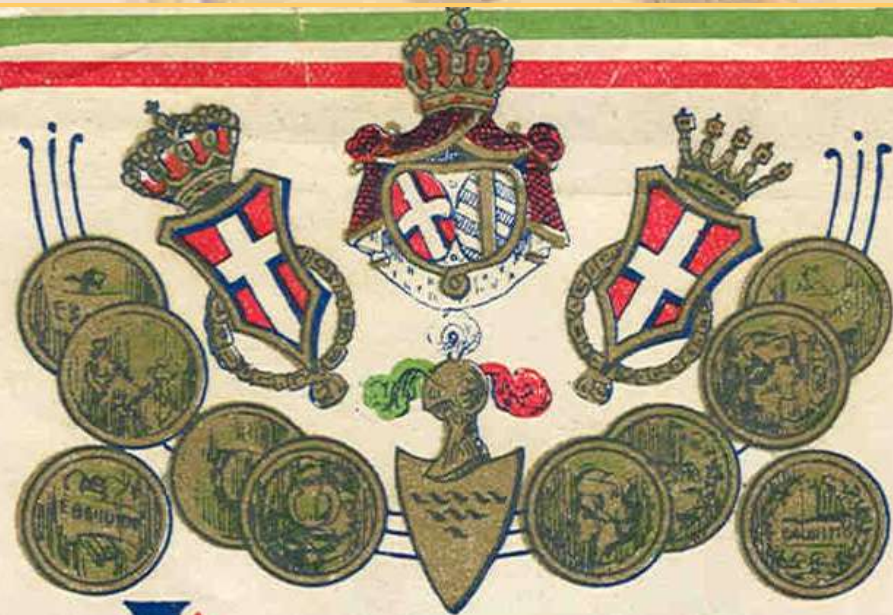
Principalmente era concentrata sui vermouth (bianco, rosso ed amaro), sul vino chinato, sull'amaro ed, in second'ordine, su tutti gli altri liquori.





EBAUDINO SOC. - P. L. PIOSSASCO TORINO - LICENZA N. 101





AMARO
BAUDINO

PIOSSASCO
TORINO

CASA FONDATA NEL 1867

The background of the slide is a vintage advertisement. On the left, there are red tomatoes and green leaves. In the center, a woman is holding a child. On the right, there is a vertical strip of yellow dots on a red background. The word 'DRINKY' is partially visible in a stylized font at the top.

**Nel 1962 il marchio fu acquistato dalla
Farmaceutici ANGELINI di Ancona,
la quale mantenne fino al 1970
la produzione a Piossasco.**

**In tale data fu smantellato
lo stabilimento piossaschese
e tutto fu trasferito ad Ancona.**



F.lli OBERTO

La fratelli OBERTO si identifica nei fratelli ALFREDO e GIOVANNI RICCARDO (detto BATTISTA) OBERTO, i quali, da giovani, nel 1918, iniziarono a lavorare presso la E. Baudino dove impararono “il mestiere”.

Nel 1924 iniziarono una loro propria attività nominata EREDI DI OBERTO CANDIDO, poi, nel 1925, formalizzata in DITTA OBERTO ALFERDO.

10
INDUSTRIA

CAMERA DI COMMERCIO E INDUSTRIA
DI TORINO



N. 65092 Denuncia di Ditta individuale

Il sottoscritto Oberto - Alfredi fu Candido
(Cognome e nome) (paternità)
nato a Piossasco il 14 agosto 1901 di nazionalità
(Comune) (giorno, mese, anno) italiana
domiciliato in Piossasco via Montebello N. 20
(Comune)
in qualità di titolare
(Titolare, proprietario o legale rappresentante)

dichiara
che in data 1° Luglio 1925 ha iniziato in nome proprio sotto la Ditta

l'esercizio dell'industria: (ramo e prodotti)

Fabbrica Sigurti

N. medio operai (maschi) _____ (femmine) _____
forza motrice in HP idraulici _____ termici _____ elettrici _____
con sede in Piossasco via Montebello N. 20
(Comune)

Data 17 Ottobre 1925 In fede
Alfredi Oberto

La sede del primo laboratorio era ubicata nel cortile di famiglia, in via Montebello, ora via Roma (il cortile di fronte alla chiesa di S. Francesco ed a fianco del “grottino della moda”).

Nel 1945, subito dopo il secondo conflitto mondiale, fu trasferito in piazza XX settembre nel fabbricato esistente prima che fosse costruito il palazzo dove si trova oggi la banca Unicredit.



Ubicazione dell'Opificio utilizzato dalla fine della Seconda Guerra Mondiale (1946) fino al trasferimento a Collegno (1957)

**Nel 1943, la Oberto acquistò il marchio DIENA
e la sua ricetta di un particolare
MARSALA ALL'UOVO.**

**Questo marchio, attivo dal 1922,
era molto conosciuto.**

**Essendo però il Diena un ebreo, dovette
cessare la produzione a causa delle leggi razziali.**

**A causa di ciò, gli Oberto poterono usare tale
marchio solo a guerra finita.**

**Con il marchio Diena, la Oberto, non produsse
solo il Marsala all'uovo, ma anche gli altri
prodotti all'uovo (Zabaglione e cognac all'uovo)**



Publicità del marsala all'uovo "Diena" (metà anni venti)

**I prodotti della Oberto furono
principalmente i vermouth
(rosso, bianco, doppio vermouth,
vermouth amaro “Set Bel”),
il vino chinato,
il brandy (con marchio Boch),
la grappa,
gli amari
e tutti i liquori
in genere richiesti dal mercato.**

OBERTO



**VINO
CHINATO**

**TONICO CORROBORANTE
DIGESTIVO**

SPECIALITÀ DELLA DITTA
Eredi di **OBERTO CANDIDO**
PIOSSASCO-TORINO

**Prima etichetta
del vino chinato
come
“EREDI DI
OBERTO
CANDIDO”**



**Vino chinato
seconda e ultima
versione utilizzata**





Alcune bottiglie della produzione fine anni '40 inizio anni '50



Alcune bottiglie della produzione fine anni '40 inizio anni '50



Vino chinato e vari tipi di vermouth prodotti

85. Bottiglia "Aperitivo Oberto" (Vino Americano) (fine anni quaranta).



Aperitivo Oberto (anni '40)

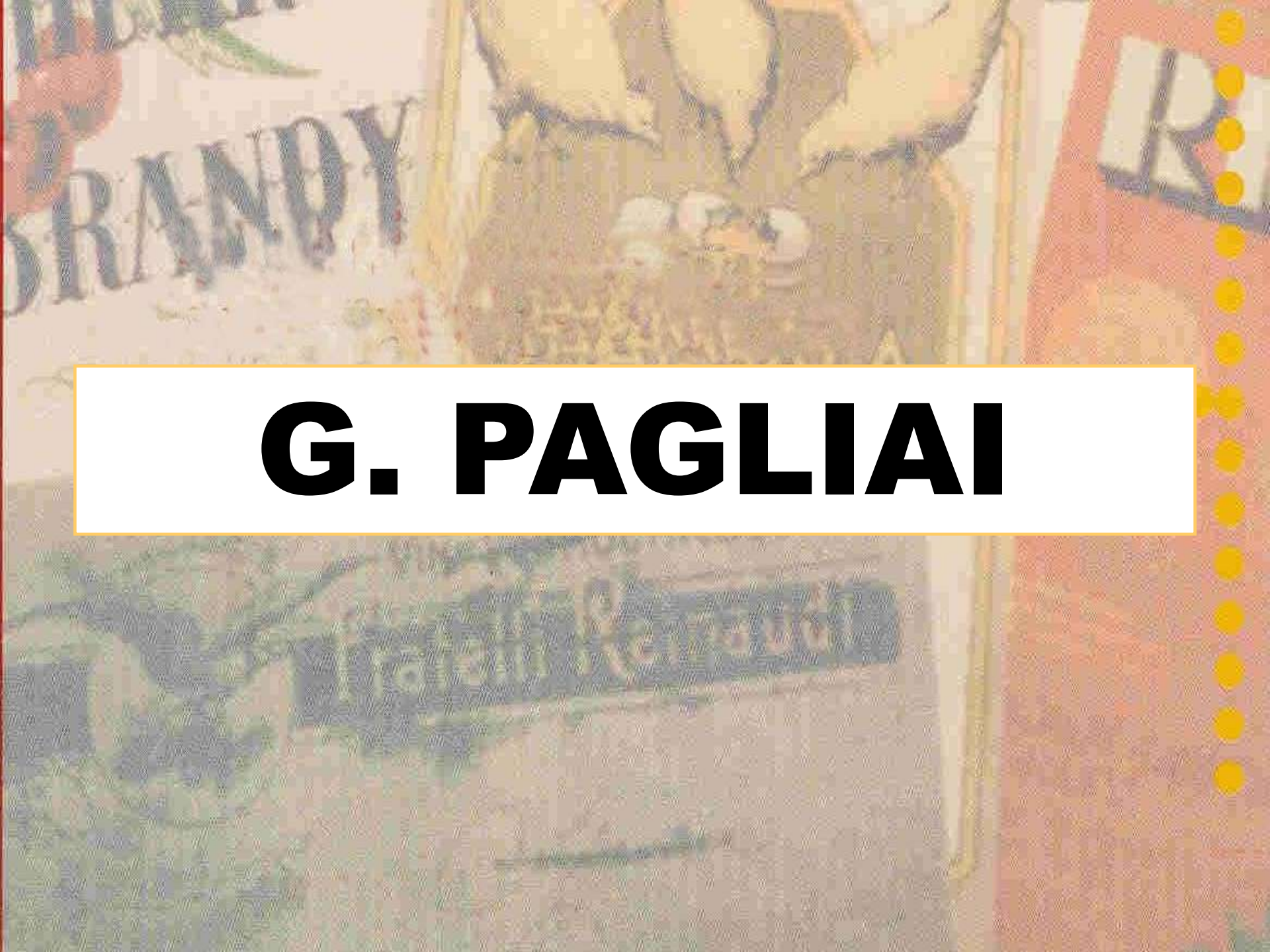


Carte da gioco
pubblicitarie
del Vermouth
"Set Bell"

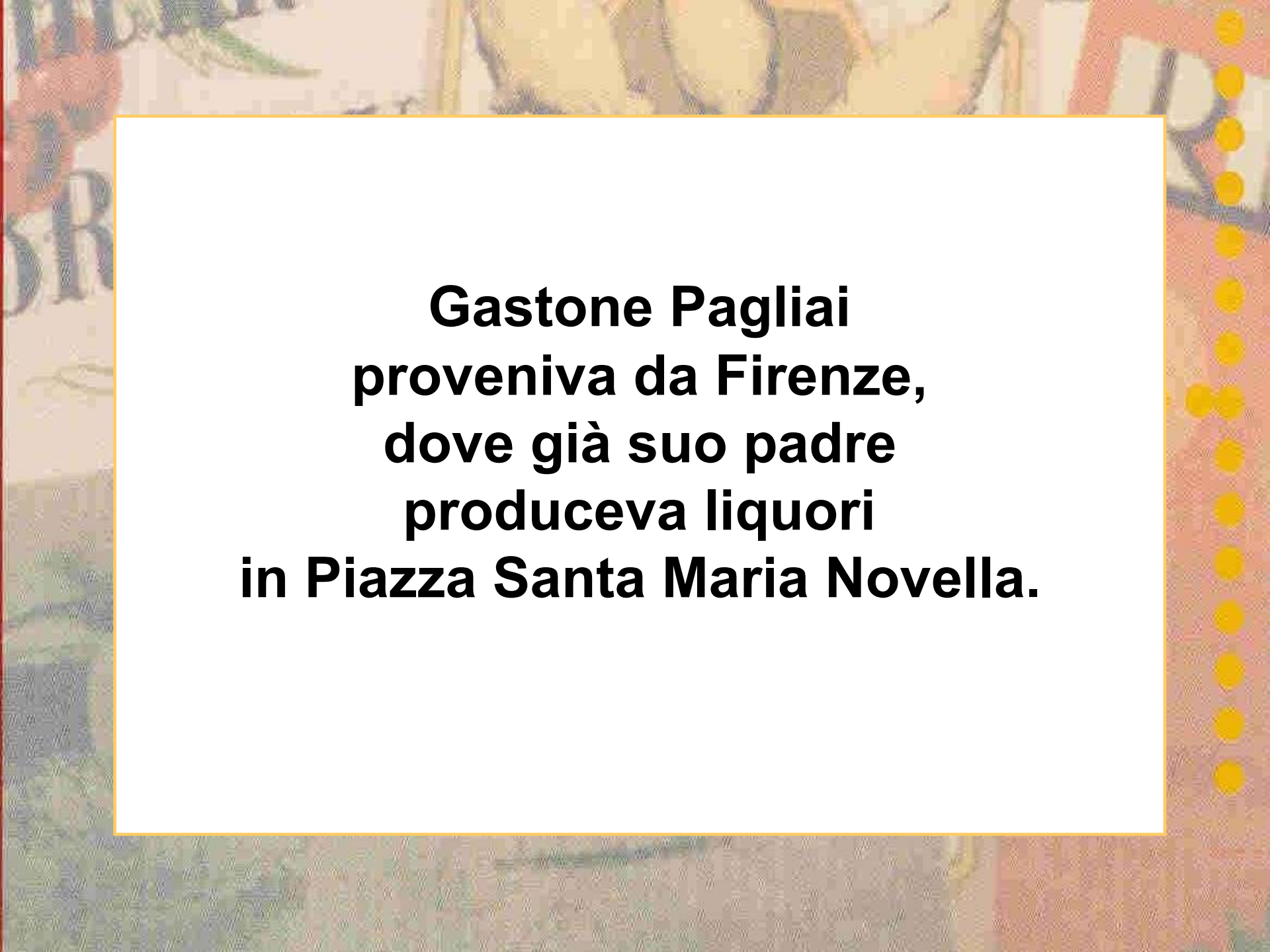
Agli inizi degli anni cinquanta cominciò a ventilarsi il divieto di vendere i vini aromatizzati in damigiana ma solo più in bottiglia.

In prospettiva di ciò, si rese necessario ampliare sia locali che attrezzature.

A Collegno, Regina Margherita, fu costruito un nuovo stabilimento nel quale fu trasferita tutta l'attività agli inizi del 1957.



G. PAGLIAI



**Gastone Pagliai
proveniva da Firenze,
dove già suo padre
produceva liquori
in Piazza Santa Maria Novella.**

Cordial Pagliai
SPECIALITÀ DELLA DITTA BREVETTATA
PAGLIAI & FIRENZE
Via ORSANMICHELE 9 - Stabilimento di produzione e confezione

IL CORDIAL PAGLIAI è incontestabilmente la più felice delle invenzioni di questo genere. Ottenuto con processo speciale da sostanze aromatiche e carminative, tonifica lo stomaco, facilita la digestione, cura la dispepsia e l'amarezza della bocca. — Quando si tratta di malattia, l'igienista lo prescrive nelle febbri persistenti e pericolose, in parecchie forme di delirio, nella convalescenza di malattie acute, e nella diminuzione di forze vitali.

Si prende a bicchierini. oppure con acqua pura o seltz, prima od anche dopo il pranzo.

S. MARCHISIO E FIGLI - TORINO

Etichetta del “Cordial Pagliai” (padre)

**Sposò una piossaschese e, nel 1921,
in fondo a via San Rocco,
avviò un proprio laboratorio con annesso
negozio per la vendita al pubblico.**

**Fu un'azienda di tipo artigianale ed a sviluppo
locale, però produceva tutti i tipi di prodotti
che il mercato richiedeva.**

**Commercializzava anche molto i fiaschi
di vino Chianti, facendoli arrivare
direttamente da Pontassieve in Toscana.**



Fernet-Pagliai

RINOMATO LIQUORE AMARO

È il sovrano degli amari. Ottimo come aperitivo. Viene esportato in tutti i paesi, dove ha un universale lavoro. Questo rinomato liquore non dovrebbe mancare in nessuna famiglia.

Fernet Superiore
Si prende in ogni ora.

Di gusto gradevole si può prendere puro o in acqua, Vino, Caffè, ecc. ecc.

In vendita presso tutti i Liquoristi, Droghieri, ecc."

Specialità della
**Ditta PAGLIAI GASTONE
PIOSSASCO**

Marchio N. 153 - Idolo 1000 - Orati

PAGLIAI



TAMARINDO

Sciroppo di puro Zucchero ed all' Estratto naturale dal frutto

PAGLIAI GASTONE - PIOSSASCO

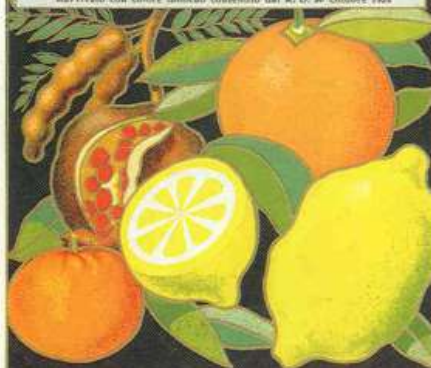
R. D. L. n. 1225 - 7 Settembre 1932 - Colorazione artificiale innocua



PAGLIAI

LIMONE

Sciroppo di puro zucchero dal Sugo ed all' Estratto naturale
Rarivato con colore innocuo consentito dal R. D. 30 Ottobre 1924



PAGLIAI GASTONE
PIOSSASCO

Con l'evento della seconda guerra mondiale, venendo a mancare le principali materie prime (alcool e zucchero) la produzione dovette cessare, limitando l'attività al commercio del vino.

Gastone Pagliai morì nel 1944.



F.lli REINAUDI

Di questa Azienda si conosce ben poco.

**Dai pochi documenti rintracciati,
è emerso che da Giovanni e Giovanni
Battista Reinaudi (fratelli e figli di una
sorella di Eligio Baudino), con Giuseppina
Caselli, moglie di Giovanni, nel 1877,
era gestita una fabbrica
di vermouth e liquori
con rivendita di
“corami, candele, petrolio e simili”.**



Busta della società

**Fino al 1881 non si conosce dove fosse
ubicata l'Azienda.**

**In tale anno però, i fratelli Reinaudi
acquistarono un fabbricato e terreni situati
sulla strada “che da Pinerolo mette a Susa”
(via Pinerolo).**

**L'area è quella compresa appunto fra via
Pinerolo (ultimi portici),
via Trieste e via Cesare Battisti.**

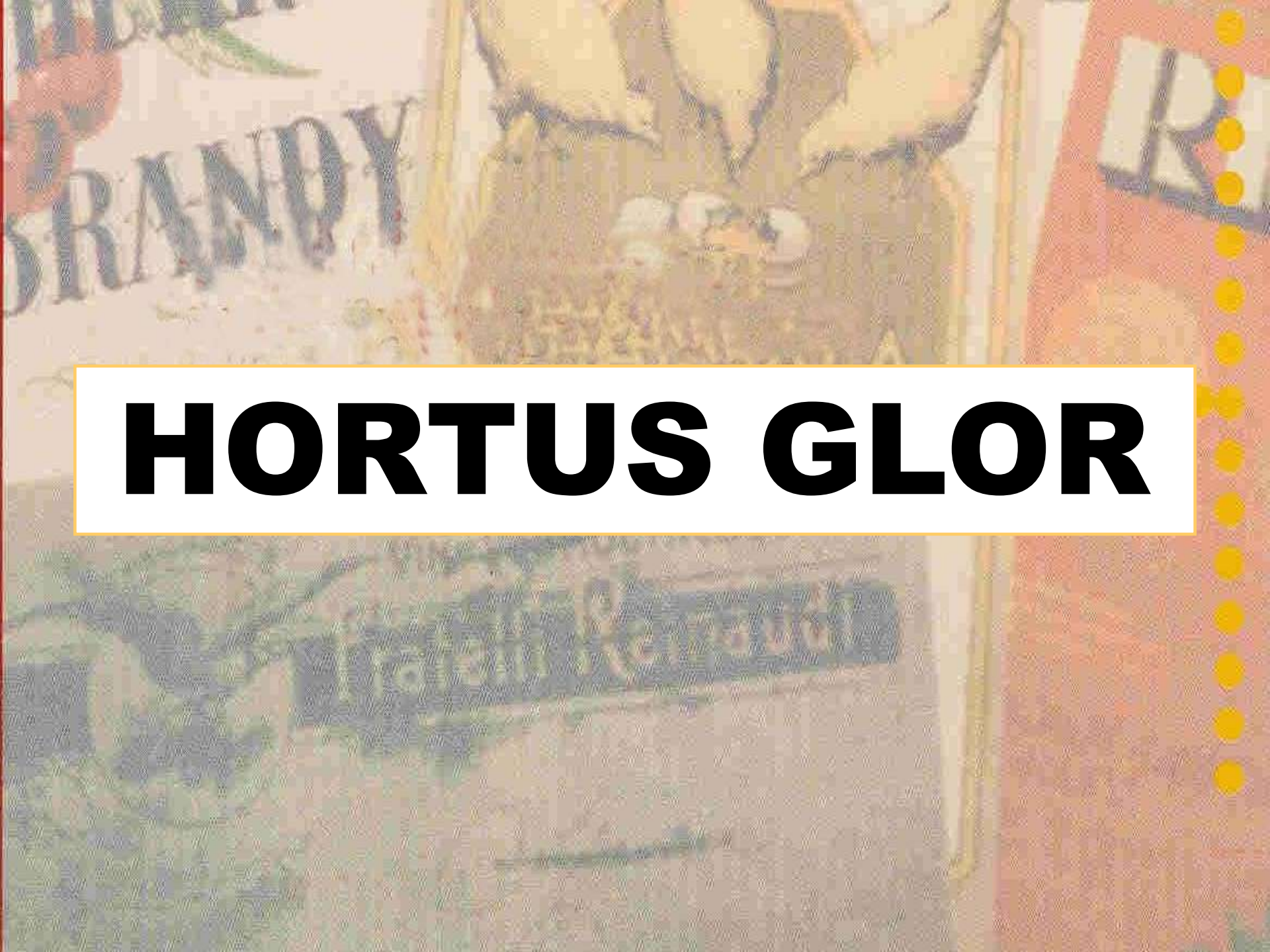
Piosasco - Arrivo Tramvia da Torino



1914. Il trenino in via Pinerolo

L'ubicazione dello stabilimento in Via Pinerolo

**Di loro non si conosce altro,
nemmeno la data
della cessazione dell'attività.
Però, i fratelli Reinaudi sono coloro
che ci hanno lasciato in eredità
un preziosissimo ricettario
dal quale è stata ricavata
la ricetta
dell'HORTUS GLOR.**



HORTUS GLOR

HORTUS GLOR



ELIXIR AROMATICO

LIQVORE

DALLA TRADIZIONE
DEI DISTILLATORI
DI PIOSSASCO
RICETTA ORIGINALE

Cl.50 e *sirope lant* 28% Vol.

In modo abbastanza casuale esistono ancora due quaderni di ricette, compilati nella seconda metà del 1800, che dimostrano la profonda conoscenza del mestiere e contengono anche alcune curiosità.

Una di queste ricette è interessante per diversi motivi: non è riportata in alcun altro ricettario conosciuto, ha una composizione molto originale ed ha un nome misterioso se non enigmatico.

Hortus Glor non ha nessun apparente significato e probabilmente non si potrà mai sapere cosa abbia spinto il nostro distillatore ottocentesco a creare un termine di questo genere.

La composizione è altrettanto originale perché associa ad una base di nocciole nostrane una miscela di spezie esotiche. I liquori di nocciola sono sempre stati diffusi e le spezie hanno dato origine a tutta una serie di elisir aromatici.

L'ingegno del distillatore è stato quello di mettere insieme i due sapori.

Il risultato è inconsueto e decisamente lontano dai sapori oggi usuali. A fine Ottocento gli aromi artificiali non erano ancora diffusi ed il gusto era solo quello degli ingredienti impiegati.

La differenza non è irrilevante, perché se è vero che un aroma artificiale è molto simile a quello del vegetale che richiama, quest'ultimo è molto più complesso: il profumo della vanillina è certamente molto più intenso di quello dei baccelli di Vaniglia Bourbon , ma l'aroma di questa deriva da decine di componenti naturali che rendono la sensazione molto più complessa e persistente, anche se meno immediata.

Certamente l'uso di un gran numero di sostanze aromatiche provenienti dalle diverse parti del mondo era una cosa consueta già da molto tempo anche nell'Ottocento, ma pensare che un distillatore di Piosasco facesse un uso normale di una sapiente miscela di ingredienti preziosi ed esotici indica come si rivolgesse a consumatori in grado di apprezzare il suo lavoro.

Le spezie usate nella preparazione **dell'Hortus Glor** sono:

Garofano - *Eugenia caryophyllata*, (Zanzibar)

Calamo - *Acorus calamus*, (Est Europeo)

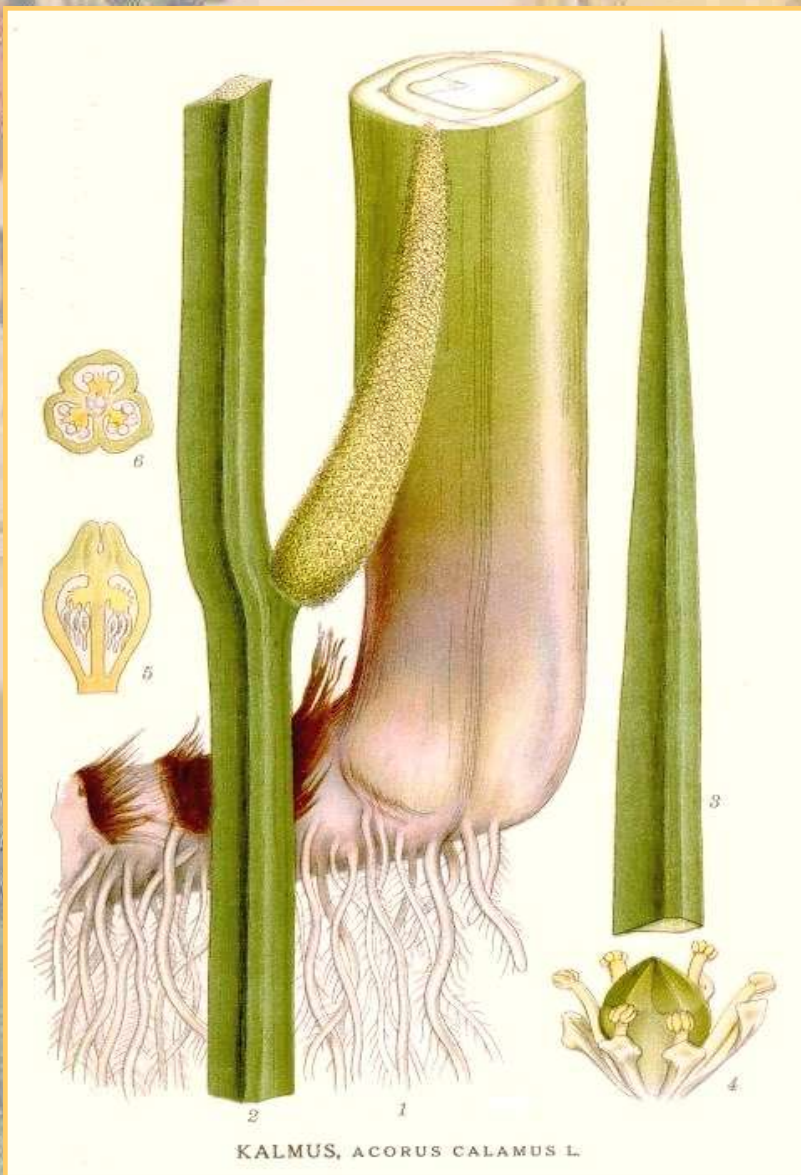
Cannella - *Cinnamomum zeylanicum*, (Ceylon)

Sandalo - *Santalum album* , (India)

Ambretta - *Abelmoschus moschatus*, (Oceano Indiano)

Tonke - *Cumarouna odorata* , (Sud America)

Vaniglia - *Vanilla planifolia* , (Madagascar)



Calamo
Acorus calamus



Cannella
Cinnamomum zeylanicum,



PLATE VIII.—*Caryophyllus aromaticus*. Clove is from the Latin *Clavus*, a nail. A clove resembles an old-fashioned nail in shape. (From Jackson: *Experimental Pharmacology and Materia Medica*.)

Chiodi di Garofano
Eugenia caryophyllata



Tonke
Cumarouna odorata



Vaniglia
Vanilla planifolia



Sandalo
Santalum album

In quel tempo consumare un liquore era cosa non per tutti e non per ogni occasione : le dosi di servizio erano molto piccole ed i liquori erano conservati rigorosamente sotto chiave (*“Armoire à doux secrets, pleine de bonnes choses”* – *Baudelaire / Le beau navire*), ma il poterli offrire era un segno di un certo benessere economico e comunque di riguardo verso l'ospite a cui era offerto. Questi Elixir aromatici, dal sapore intenso, non troppo dolci, ma neppure amari si sorseggiavano molto lentamente ed accompagnavano in modo piacevole la conversazione. Il gioco a cui in qualche modo invita il vecchio distillatore è quello di saper apprezzare sia il gusto nel suo insieme (il “bouquet” complessivo) e, nello stesso tempo apprezzare i complessi aromi dei vari componenti, distinguendo le note iniziali da quelle che l'Elixir sprigiona successivamente. Per il gusto molto intenso può anche essere servito in bicchieri grandi con ghiaccio e scorze di agrumi. Accompagna benissimo il cioccolato in ogni forma e si sposa bene con il sapore di ogni tipo di frutta e si presta ad altri abbinamenti suggeriti dalla fantasia.

