

01 Gennaio 2020
Giarola Savem Srl

Bargnolino, i segreti di un liquore dall'anima emiliana

Stefano Giarola, responsabile commerciale della Giarola Savem Srl, spiega i piccoli segreti del prodotto ottenuto dal prugnolo selvatico



Emilia-Romagna

Quella del **Bargnolino** è una ricetta che si perde nella notte dei tempi. Difficile dire quando, o da chi, sia stato inventato, ma una cosa è certa: questo liquore dal colore **viola intenso** è legato da sempre alle terre emiliane. In particolare, si tratta di una preparazione tipica nell'area dell'antico **Ducato di Parma e Piacenza** dove, ancora oggi, quasi ogni famiglia ne custodisce la ricetta fatta di tradizioni autunnali e piccoli segreti domestici. A raccontarci questa storia è **Stefano Giarola**, responsabile commerciale della **Giarola Savem Srl** [1]. L'azienda, con sede a Monticelli d'Ongina (Piacenza), da oltre cent'anni produce liquori, distillati e vini aromatizzati seguendo antiche ricette. Un impegno che ha coinvolto la famiglia per tre generazioni, e che oggi Stefano porta avanti insieme a suo fratello, l'enologo **Abele Giarola**.

Il Bargnolino si ricava dai frutti del **prugnolo selvatico** (*Prunus spinosa*): piccole bacche che legano in bocca anche a piena maturazione e, in dialetto piacentino, sono chiamate bargnò o bargnòl. Ha spiegato Stefano: «Per fare questo liquore utilizziamo solo prugnoli selvatici bio raccolti nel territorio emiliano. Hanno un colore **viola brillante** che tradisce la forte presenza di antiossidanti e si raccolgono tra ottobre e novembre, a seconda dei casi. Più precisamente, ha aggiunto, «la tradizione dice di attendere **la prima gelata**, perché è un frutto che matura bene con il freddo».

La ricetta è fedele a un rituale ormai antichissimo. «La preparazione del Bargnolino è ancora **artigianale**: una volta raccolti, i prugnoli si spremono e si mettono in infusione con alcol puro a 96 gradi per circa due mesi. In questa fase utilizziamo alcol di cereali che garantisce un'elevata qualità del prodotto finito. Il tutto poi sarà diluito con acqua distillata, filtrato e portato a livello di 40 gradi con la progressiva aggiunta di zucchero». Il Bargnolino sarà allora pronto per essere degustato come **fine pasto**. «Il suo sapore aggraziato lo rende adatto anche ai palati più delicati» ha concluso Stefano, aggiungendo che «si può gustare a

temperatura ambiente durante la stagione fredda, oppure, nei mesi estivi, anche ghiacciato?.

Links

[1] <http://www.giarolasavem.com/>