



E se il Vermouth fosse nato a Prato? Addirittura nella Prato mercantile del Settecento...

Il Vermouth di Prato, frutto di una tradizione secolare, è quasi una scoperta oggi, anche per Prato stessa. Quasi nessuno ricordasse o fosse mai andato a cercare indietro... Eppure, documenti storici lo datano addirittura 1750, addirittura antecedente alla produzione piemontese... Questo è dovuto alla tradizione mercantile della città. Qui passavano spezie da ogni dove e l'ingegno umano ha fatto il resto.

“Noi pratesi, sempre occupati nei secoli in tante attività di commerci e scambi, abbiamo lasciato che cadesse nel dimenticatoio. Poi, nel 1999, io e mia moglie abbiamo aperto questa piccola azienda artigianale e produciamo il *Numquam*”. Fabio Goti e Cristina Pagliai, di Opificio Numquam, raccontano: “Lo facciamo con passione e tanta fatica, ma convinti che sia un prodotto inimitabile, degno dei più grandi prodotti toscani, e la cui ricetta è molto antica”.

“Devo tutto ai miei nonni contadini. È da loro che ho imparato ad addentrarmi in queste alchimie. Chiunque lavorasse la terra, allora, aveva la ricetta del vermouth – racconta. Qualunque contadino della zona, durante la vendemmia, se lo faceva. E questi profumi, questi sapori mi sono rimasti dentro sempre.

Mi sono mosso spinto anche da una questione di orgoglio cittadino e finora resto l'unico produttore artigianale del Vermouth di Prato – racconta -. Si tratta di un prodotto di nicchia, per appassionati, ma sta diventando pian piano sempre più noto”.

È un liquore che deve avere minimo 15 gradi e che dipende da una lunga macerazione di spezie e di scorze di agrumi in vino. “Circa una decina di giorni – riprende – ma il periodo va in base alla stagione: più è caldo e più le essenze vengono cedute meglio.

Raggiungere l'equilibrio fra spezie, scorze, profumi e sapori è la sfida. Il nostro liquore è un ottimo aperitivo se servito fresco, ma è buono anche come digestivo. Perfetto se unito ai biscotti di Prato o agli amaretti di Carmignano. L'amaro della mandorla ne esalta il sapore e si sposa alla perfezione.”