

Re di botaniche



La strana coppia del gin

Cillario e Marazzi, amici e distillatori per caso, che hanno trasformato una passione (alcolica) nell'atelier su misura del gin custom made.

di Giuliana Matarrese

A sentire la storia di Attilio Cillario e Gigi Marazzi, ci si potrebbe convincere, non senza elementi di una certa ragionevolezza, che un ritorno al baratto è da considerarsi auspicabile, nell'imprevedibilità dell'economia moderna. Perché proprio da uno scambio di servizi, privo del volgare denaro, è nato il loro gin sartoriale. La casualità accessoria – e dal tasso alcolico fisso sui 40 gradi della distillazione – è in effetti frutto di una parcella saldata in una maniera "alternativa", come spiegano i due, quando li conosciamo, per un aperitivo a base di gin tonic, in un bar milanese. Il duo Cillario-Marazzi – i figli erano già amici, divenuti inseparabili sui banchi del liceo – si sono trovati sullo stesso fronte in un'aula di tribunale, dove Cillario, penalista di lungo corso, rappresentava Marazzi, accusato di aver violato il vincolo archeologico del giardino della sua casa a Chiavari. «Stavo facendo dei lavori negli interni, poi una bufera ha buttato a terra una tettoia», spiega Marazzi. «Ho chiesto agli operai di liberare l'area dai detriti, ma una vicina particolarmente attenta ha notato i lavori e ha chiamato i vigili». Il caso, poi archiviato, richiedeva il saldo di una parcella, che però Cillario, per amicizia, non voleva assolutamente incassare. «Eravamo a cena in un ristorante in Alsazia con le nostre famiglie, e Gigi ha deciso di farmi un regalo per sdebitarsi. Sono uno strano milanese, nato in città e da sempre amante della campagna» – scherza Cillario – «da anni vivo lontano da Milano, intorno a 26 ettari di terra, con le pecore e un frutteto, con prugne Mirabella e settembrine e anche dei lamponi. Quel genere di personaggio balzano che gli allevatori del luogo prendono per



cretino, probabilmente. La distillazione è però da sempre una mia passione, che coltivo fin da quando avevo 14 anni e distruggevo le pentole a pressione di mia madre con metodi amatoriali. Ogni anno producevo una piccola quantità di grappe

«Distillare è una passione che ho da quando avevo 14 anni».

distillando frutta, per berla con gli amici. Sapendolo, Gigi mi ha regalato un alambicco in rame alto 2 metri e mezzo, realizzato a mano da un mastro della Foresta Nera». Da qui è iniziata una seconda carriera come produttori di gin, la Cillario & Marazzi Spirits & co., che ha portato i

due a distillare "su ordinazione" per ristoranti e bar rinomati tra gli esperti di mixology. Decisi ad andare a fondo della questione, e anche di qualche bicchiere di gin tonic, proponiamo ai due una gita dicembrina nella casa di campagna dove si situa l'alambicco ormai leggendario. Ad accompagnarci Federico Volpe, il bar manager del Dry Milano – uno dei locali che ha chiesto al duo un gin su misura – la necessaria quota "giuria di qualità" in questa spedizione che supera di poco il confine con la Svizzera. E persino l'imperurbabile professionista, autore di uno dei MiTo (Milano-Torino) più apprezzati della città, prova un evidente brivido di emozione alla vista dell'oggetto che tro-neggia, imperioso, nella cantina. «Il rame ha una conducibilità termica eccezionale,

molto maggiore di quella dell'acciaio», spiega Marazzi «e inoltre ha delle proprietà antisettiche, quindi al suo interno non si sviluppano muffe». Mentre Cillario comincia a versare l'alcol all'interno dell'alambicco – che può produrre 100 litri per volta – i due ripercorrono ridendo i primi tentativi di distillazione, miseramente falliti. «Prima di iniziare, non ero un esperto di gin, ma Gigi aveva già intuito il grande trend che ha poi portato questo distillato a una nuova primavera. Così diversi anni fa, abbiamo iniziato a informarci, studiare, fare delle verticali all'ora di pranzo!». Nasce così una passione che, Cillario ammette mentre entriamo in casa, «si è tramutata in un'ossessione, una

«Ho passato due anni a cercare la formula perfetta».

forma di autismo funzionale per il quale non riuscivo a pensare ad altro. Ho passato due anni a cercare la formula perfetta, anche perché non esiste da nessuna parte una ricetta del gin. Poi, finalmente, è arrivato il giorno nel quale, dall'alambicco in funzione, ho sentito, chiaro e forte, l'odore del gin... è stata la svolta. Ci siamo iscritti al Gin day, con l'idea di creare gin su misura. E da lì è partito tutto». A darci la conferma di come questo successo alcolico abbia cambiato il corso delle esistenze di due stimati e pacificati professionisti – penalista Cillario, ingegnere Marazzi – è il bancone della sala da pranzo, dove la moglie di Attilio ha già imbandito la tavola. Nell'angolo bar, campeggiano alcuni dei gin che i due hanno creato, dalla limited edition natalizia a quella per il Caffè Trussardi – con fava tonka, pompelmo rosa e salvia – passando per la bottiglia minimalista *Abc*, il gin realizzato per Roberto Costa, italiano

1. 2. E 3. ATTILIO CILLARIO E GIGI MARAZZI (2) NEL LORO "LABORATORIO" CON TANTO DI ALAMBICCO IN RAME, DOVE DISTILLANO I GIN CUSTOM MADE CON UNA VARIANTE DI BOTANICHE CHE RENDONO OGNI PROGETTO COSTRUITO SU MISURA.
4. IL GIN *ELIXIR* CREATO PER IL LOCALE DRY MILANO.
5. IL BITTER VERMOUTH 1920, REALIZZATO RIVISITANDO UNA RICETTA DEI PRIMI DEL '900, CON 33 BOTANICHE, TRA LE QUALI CORIANDOLO, LEGNO QUASSIO E RABBARBAROA.
6. GIN *ROSAE*, DEL ROSEWOOD DI CASTIGLION DEL BOSCO.
7. *FINALMENTE*, UNO DEI DUE GIN REALIZZATI PER IL LUOGO DI AIMO E NADIA, RISTORANTE DUE STELLE MICHELIN.



da esportazione con sei locali a Londra e Il macellaio RC a Milano, che ha voluto onorare le sue origini genovesi con un distillato dove si sentisse, persistente, l'odore del basilico di Prà. Nel frattempo sulla tavola arriva del salmone – affumicato ovviamente in casa – con crostini di pane e zuppa: si pasteggia con il gin, ricordando i primi passi e le richieste più difficili da accontentare. «Il Pelagica a Ridosso, ristorante di Sestri Levante, voleva un distillato che rappresentasse la sua identità di gente di mare: nel Deep Sea c'è così l'alga wakame, sapida come una mareggiata. Oggi abbiamo circa 52 etichette, con una crescita di 2 nuovi clienti a settimana. Il gin che abbiamo realizzato per il Dry, l'Elixir, è ad esempio complesso: il team ci aveva chiesto un distillato antiossidante, così abbiamo fatto ricerca, e creato un prodotto con il summacco, spezia orientale che ha 73 volte il potere antiossidante di una mela, e la polpa di oliva e le foglie, ricche di polifenoli». E tra un bicchiere e l'altro, mentre nel camino scoppietta il fuoco e fuori dalla finestra la bruma di una giornata piovosa ammantata di bianco i pini e le cime delle montagne, si pensa alle nuove sfide, come quella di coltivare e distillare la schisandra, chiamato "frutto dei cinque sapori" e proseguire con la produzione di Cassi e Vermouth. In fondo, questo, per Cillario e Marazzi, è solo l'inizio. Da parte nostra, guardando i bicchieri vuoti, sentiamo di aver compiuto con professionalità il nostro mestiere, ed essere arrivati, dignitosamente, a fondo della questione. ■