

di Maria Sara Farci



□ **Dal miele al mirto.** Dalle api al liquore. Nel mezzo il profumo di una ricetta nuova, che rimanda a tempi lontani. Quella di **Bresca Dorada** è una storia "pittoresca", come la definisce

□ **Enrico Diana,**

uno dei due fondatori della distilleria di mirto che ha contribuito a rendere famoso questo prodotto in tutto il mondo.

**Enrico e Paolo**

, due ragazzi poco più che ventenni, si incontrano a Bologna nei primi anni ottanta, durante un corso professionale sull'apicoltura. A unirli è la comune passione per le api, che al termine del corso, li porta a trasferirsi in aperta campagna, a 17 chilometri da

**Muravera**

, non lontano dalla spiaggia, in una delle zone più turistiche del sud della Sardegna.

*“Abbiamo girato tutta la provincia di Cagliari alla ricerca del posto ideale in cui allevare le api. Poi siamo arrivati a Muravera e qui abbiamo trovato una colonia di hippies che ci ha ospitato per qualche tempo. Non avevamo nulla, se non una piccola tenda canadese in cui dormire. Un giorno sono tornato a Cagliari e ho incontrato un amico che vendeva un terreno a Muravera e, guarda caso, era proprio quello in cui stavamo alloggiando”, ci racconta Enrico.*

Grazie alla vicinanza con **Costa Rey e Villasimius**, Enrico e Paolo riescono a vendere il miele che producono in grande quantità, fino a quando a varcare le porte dell'azienda è il direttore di un prestigioso villaggio turistico che chiede ai due ragazzi di organizzare delle cene in stile agriturismo ai suoi clienti.

*“Abbiamo organizzato alcune cene e alla fine del pasto ci chiedevano sempre un liquorino, come il limoncello, la Maria Luisa, che ha riscosso un grosso successo. Avendo le api*

*– continua Enrico immerso nel suo racconto –*

*avevamo la licenza per l'uso di alcool per la trasformazione della propoli. Noi usavamo 5 litri di alcool all'anno, ma la licenza era la stessa che usava*

### **Zedda Piras**

*per produrre il liquore in quantità industriale. Erano gli anni in cui il*

### **mirto**

*iniziava a diffondersi. Arrivato dicembre abbiamo raccolto le bacche e fatto 300 litri di liquore:*

*1600 bottigliette da un quarto di litro riempite a mano. Avevamo già dei clienti che ci*

*compravano il miele e in un mese abbiamo venduto tutto. L'anno dopo abbiamo raccolto di*

*nuovo il mirto e fatto altri 10000 litri di liquore, che a noi sembrava tantissimo: erano pronti per*

*essere venduti. Abbiamo trovato un distributore e nel giro di tre mesi non c'era più niente. Allora*

*abbiamo incominciato a organizzarci pensando che se una famiglia ci mette alcuni mesi a*

*consumare un barattolo di miele, una bottiglia di mirto, che commercialmente vale molto di più, si può consumare tranquillamente in una serata tra amici”.*

Da quel momento la storia di **Brescia Dorada** cambia direzione. Lasciate le api Enrico e Paolo decidono di investire tutte le loro energie e i loro utili per creare un marchio in grado di competere con uno dei colossi del mercato: il mirto Zedda Piras, del gruppo Campari. Per farlo, Brescia Dorada ha deciso di puntare tutto sulla tradizione:

**niente aromi artificiali, nessun tipo di essenza, ma solo mirto, acqua, zucchero e un ingrediente speciale, il miele.**

Un ingrediente che permette di mantenere inalterata la percezione di dolcezza, ma che risalta in modo particolare il sapore del mirto e il suo retrogusto selvatico.

In trent'anni di esperienza Brescia Dorada, una piccola azienda con appena 15 dipendenti, è cresciuta ogni anno, riuscendo a farsi strada non solo in Sardegna e nel resto della penisola, ma anche nel continente europeo e oltreoceano. Il tutto all'insegna del rispetto della natura, della materia prima e dell'innovazione, perché come afferma lo stesso Enrico: *“Un'azienda che non investe su se stessa, non è vero che rimane ferma, ma ritorna indietro”*

. Per questo da alcuni anni, accanto al mirto, prodotto di punta dell'azienda, si sono affiancati altri liquori, come il limoncello, l'arancino, il fico d'india e altri prodotti quali confetture e sali aromatici.

Link: [www.brescadorada.it](http://www.brescadorada.it)

{gallery}mirto{/gallery}