



IL DALMATA



*Giornale fondato a Zara nel 1866 e soppresso dall'Austria nel 1916
Rifondato dagli Esuli per dare voce ai Dalmati dispersi nel mondo*

ORGANO UFFICIALE DELL'ASSOCIAZIONE
DALMATI ITALIANI NEL MONDO - LIBERO COMUNE DI ZARA IN ESILIO

112c - marzo 2021

Giorno del Ricordo IL VIRUS NON CI HA FERMATI



Eccezionale diffusione delle nostre iniziative grazie ai collegamenti virtuali, decuplicata la presenza sui canali radiotelevisivi, grandissima risposta delle scuole. A Montecitorio il Giorno del Ricordo è stato celebrato alla presenza del Presidente della Repubblica e dei Presidenti di Senato e Camera. Evento in diretta su Rai1, videomessaggio di saluto in diretta del Ministro dell'Istruzione. Incisivo intervento del Presidente FederEsuli **Giuseppe de Vergottini** che pubblicheremo integralmente nel prossimo numero.

Il discorso del Presidente FederEsuli prof. Giuseppe de Vergottini

CELEBRATO ALLA CAMERA IL GIORNO DEL RICORDO



Gli italiani dell'Adriatico orientale sono stati esclusi dal momento costituente e privati dei diritti della Carta Atlantica. Negare, giustificare, ridimensionare quanto patito costituisce una nuova e grave forma di violenza. Collocare targhe di riconoscimento delle vittime delle foibe, istituire nuove Commissioni storiche bilaterali, conferire la Medaglia d'Oro al valor militare al gonfalone della Città di Zara sono solo alcune delle priorità ricordate nel discorso del Presidente de Vergottini.

*Iniziata l'attività concreta della Federazione guidata da Giuseppe de Vergottini.
Previsti incontri mensili e formazione di un gruppo permanente di lavoro comune*

Avviata una collaborazione organica tra FederEsuli e Unione Italiana

Celebrazione congiunta del Giorno del Ricordo 2021

Il Giorno del Ricordo

Unione Italiana e FederEsuli hanno celebrato il 10 febbraio insieme Tremul: ricostruzione comune. Codarin: il ruolo dei libri di testo

Al di qua e al di là del confine Il primo evento congiunto

Linda Caglioli TRIESTE

Unione italiana (Ui) e FederEsuli hanno celebrato per la prima volta insieme il Giorno del Ricordo. Un evento congiunto, intitolato "New generation, dal passato al futuro condiviso" tenuto ieri pomeriggio in modalità telematica su Zoom, che ha visto intrecciarsi molti interventi di rappresentanti istituzionali e intellettuali. «C'è una grande parte di lavoro che riguarda le ricerche di archivio, su cui ci sono ampi spazi di collaborazione tra Ui e FederEsuli. L'obiettivo è avere una ricostruzione comune che sia il più possibile oggettiva di quanto è stato - ha spiegato il presidente dell'Ui Maurizio Tremul -. Serve far conoscere alle nuove generazioni i drammi che hanno lacerato queste terre, attraverso una narrazione condivisa. Esistono ancora troppe realtà che tramandano una storia che non è ciò che è realmente avvenuto».



NORMA COSSETTO
FU GETTATA NELLA FOIBA DI VILLA SURANI ASSIEME AD ALTRE PERSONE

Il presidente dell'Anvgd Renzo Codarin ha sottolineato come «Unione e FederEsuli stanno collaborando con il ministero dell'Istruzione per fare sì che nei testi scolastici sia approfondita la conoscenza di quelle vicende. La volontà - così Codarin - è poi quella di coinvolgere i ministeri di Slovenia e di Croazia».

C'è stato anche spazio per alcuni approfondimenti sul tema, presentati dalla ricercatrice del Centro di ricerche

storiche di Rovigno Orietta Moscarda e dalla giornalista di "Avvenire" Lucia Bellaspiga: «Nelle foibe non si trattò di pulizia etnica, anche se la componente etnica ci fu. Me lo hanno raccontato le storie che ho raccolto come giornalista e non come figlia di esuli. C'è stata poi la componente ideologica e quella biacamente economica - ha sottolineato Bellaspiga -. Quel che ci si dimentica troppo spesso, tuttavia, è che siamo stati l'unica zona d'Italia che non ha vissuto la Liberazione».

Intanto una delegazione dell'Ui ha reso omaggio alla foiba di Villa Surani, nel comune istriano di Antignana, dove nell'ottobre del 1943 i partigiani di Tito gettarono Norma Cossetto e altre 26 persone. Il presidente dell'Assemblea dell'Ui Paolo Demarin ha lanciato la proposta di collocare una stele sulla foiba, indicando Norma Cossetto come simbolo del martirio collettivo degli istriani. —

In un incontro virtuale dei primi di dicembre scorso i vertici dell'associazionismo della diaspora adriatica (tra cui, in rappresentanza dei Dalmati Italiani nel Mondo-LCZE, il nostro **Giorgio Varisco**) e i massimi rappresentanti della Comunità Nazionale Italiana autoctona della Croazia e della Slovenia hanno esaminato tutti i campi di una possibile sinergia fra le due componenti dell'italianità adriatica, con l'obiettivo, pandemia permettendo, di procedere quanto prima alla firma congiunta di un accordo di collaborazione che renda organici i rapporti tra FederEsuli e Unione Italiana.

Primo passo di questo percorso condiviso è stata la celebrazione congiunta del Giorno del Ricordo 2021, impegno puntualmente realizzato in modo virtuale a causa della pandemia, ma anche con l'omaggio di una delegazione dell'Unione Italiana alla foiba di Villa Surani, dove fu gettata Norma Cossetto. Il Presidente **Paolo Demarin** ha lanciato la proposta di collocare una stele sulla foiba.

L'articolo pubblicato da "Il Piccolo", quotidiano di Trieste

Un minuto di silenzio al Parlamento Europeo

Su iniziativa di un nostro lettore, l'On. **Carlo Fidanza**, il Presidente del Parlamento Europeo, On. **David Sassoli** ha fatto osservare un minuto di silenzio all'apertura della seduta del 10 febbraio, **Giorno del Ricordo**, per riportare alla memoria di tutti le terribili sofferenze patite dagli italiani d'Istria, Fiume, Dalmazia.

I prossimi numeri de "Il Dalmata" digitale dedicheranno ampio spazio al Giorno del Ricordo

"Il Dalmata" si può leggere, fra gli altri, nei siti internet

Arcipelago Adriatico <https://www.arcipelagoadriatico.it> (alla voce News)

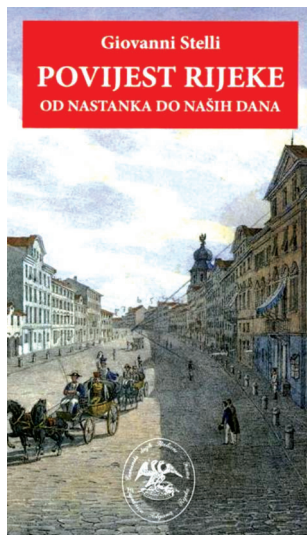
Libertates <http://libertates.com> (alla voce LibertatesTribuna (riviste)

e alla pagina facebook **Associazione Dalmati Italiani nel Mondo - Libero Comune di Zara in Esilio**

CONTRIBUTI SOSTEGNO A "IL DALMATATA":

c/c postale n. 001019266285 - Poste Italiane IBAN n. IT37P 07601 12100 001019266285

oppure c/c ADIM-LCZE - Monte dei Paschi di Siena, via Otto Febbraio 1848, 5 - 35122 Padova
IBAN n. IT11P0103012150000003500255 BIC: PASCITM1PVD



Importante evento editoriale

“STORIA DI FIUME” DI GIOVANNI STELLI IN LINGUA CROATA

All'insegna di un dialogo culturale sorto sin dal 1990 tra la Società di Studi Fiumani e la città di origine Fiume (in croato Rijeka) il libro del Presidente della Società di Studi Fiumani **Giovanni Stelli** sarà disponibile anche in lingua croata. Traduzione del prof. **Damir Grubiša** (già Ambasciatore della Repubblica di Croazia a Roma), prefazione di **Melita Sciucca** (Presidente della Comunità degli Italiani di Fiume). Promotori dell'iniziativa editoriale la Comunità degli Italiani come editore, il Ministero Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale MAECI, l'Unione Italiana e l'Università Popolare di Trieste, l'Ufficio della Repubblica croata per le minoranze, il Consiglio della minoranza italiana per la Regione litoranea-montana, il Comune di Fiume-Grad Rijeka e la Società di Studi Fiumani di Roma.

Marino Micich

Segretario Generale della Società di Studi Fiumani

ANCHE I DALMATI HANNO AVUTO IL LORO ESODO

I miei sono venuti via da Zara con mia sorella appena nata, abbandonando tutto. Tra le macerie della casa bombardata avevano recuperato per caso il diploma da maestra della mia mamma. Quando il comune di Codevigo ha cercato una maestra per la scuola di una frazione irraggiungibile in mezzo ai campi, mia madre ha saputo che oltre allo stipendio offrivano anche la casa e un rifornimento di carbone per la stufa. Il mio papà, ex bersagliere ciclista del battaglione Zara, ha recuperato una vecchia bici e ha insegnato alla mamma come usarla (a Zara, naturalmente, lei non aveva mai pedalato).

Per partire le serviva un aiutante e si fermava appoggiandosi a un muro, a scuola c'era solo lei con una pluriclasse di alunni semianalfabeti dai 6 ai 14 anni, ma è così che sono ripartiti.

Stefano Caravani



Le nuove generazioni avanzano

AUGURI, AUGURI, EVVIVA GLI SPOSI!

Ecco **Francesca Rolli** (figlia di Paolo e nipote di Vanni e Maria Vittoria) col suo sposo **Alessandro Di Giacomo** nel giorno del matrimonio il 3 ottobre 2020.

Francesca conosce bene Zara, vista la prima volta a 4 anni e poi regolarmente col papà almeno ogni altro anno, soprattutto a Puntamica ma anche ai scoi.

Maria Vittoria Barone Rolli

AUGURI DALL'AUSTRALIA

Anche quest'anno il nostro **Francesco Ardia** (94 anni!) tiene fede alla tradizione e ci manda gli auguri di Natale, da Lilyfield (Australia). In ritardo, ma sempre validi e graditi. La Redazione ringrazia e ricambia con gli auguri di felice 2021!

ci hanno lasciato

a tutti i parenti le più sentite condoglianze

Il 19 gennaio 2021, a Milano, è mancata mia sorella **ELEONORA JURINICH**. Era nata a Zara il 19 luglio 1935. Sposata con Slavko Pikunić, nativo dell'isola di Pašman, 1° Ufficiale di macchina a bordo di navi che facevano rotta in Africa, Spagna e Francia, come moglie di un ufficiale aveva potuto seguire il marito nei viaggi, dei quali era sempre entusiasta. Durante l'estate anche mio fratello Ettore ed io, con le nostre famiglie, trascorrevamo le vacanze a Pašman dove lei possedeva una casa in riva al mare, e per Ferragosto ci riunivamo, noi fratelli con mogli, figli e nipotini, a casa sua. Lei preparava per tutti dei gustosi piatti tipici Dalmati: pesce alla brace o carne cotta sotto la peca. Inoltre gli immancabili dolci, dal paradisetto allo strudel e ai gelati che lei stessa preparava. Eravamo in continuo contatto, specialmente negli ultimi tempi quando, a causa del covid, sia io che mio fratello ci adoperavamo per alleviare i suoi problemi. Prima di Natale è stata ricoverata in ospedale per l'aggravarsi della malattia che ultimamente limitava la sua autonomia. Alla cerimonia funebre la bara era avvolta nella bandiera Dalmata. Ho recitato *La preghiera dell'esule* di Monsignor Santin e la poesia di un anonimo esule *Le candele per noi accese si stanno spegnendo una ad una*. Il feretro veniva accompagnato, al termine del rito funebre, dalle note del nostro inno *Va' pensiero*.

Salvatore Jurinich



Ci ha lasciato l'ultima di una famiglia di zaratini doc: la zia **GIULIANA BONTEMPI**, nata a Zara il 13 aprile 1936 e residente a Pesaro; sul feretro, il giorno del funerale, la bandiera Dalmata, simbolo delle sue radici che aveva nel cuore; raggiunge così le sorelle Grazia e Gabriella e il fratello Carlo (mio padre) che tanto hanno amato la loro Zara.

Barbara Bontempi



Nato a Zara il 16 agosto 1936, **GIANFRANCO KOTLAR** è stato uno dei fondatori e un pilastro della Comunità degli Italiani di Zara. È venuto a mancare l'8 dicembre 2020.

Mi legava a lui un rapporto amicale di lunga data. Eravamo vicini di casa, a Borgo Erizzo. Sette anni più anziano di me, aveva anche lui frequentato, nel Secondo Dopoguerra, la Scuola Settennale della Minoranza Italiana di Zara, che aveva sede in un vetusto stabile di Piazzetta Marina, all'incrocio fra la ex Calle San Grisogono e la ex Via Roma. Quello stesso stabile che, in passato, aveva ospitato la vecchia Scuola San Grisogono.

Godendo la famiglia di una relativa agiatezza rispetto al dimesso tenore di vita dei più (il padre era un laborioso, onesto, piccolo imprenditore edile), riuscì ad affrontare le spese per fargli proseguire gli studi in lingua italiana presso il Ginnasio Italiano di Fiume. Un privilegio che toccò a pochissimi altri ex alunni della Scuola Settennale Italiana di Zara. Le circostanze della vita resero errante pure lui: dopo un breve periodo trascorso in Italia, trovò lavoro e risiedette per anni in Svezia, tornando infine alle origini, a Borgo Erizzo ove, nella sua casa avita, continuò a menare l'esistenza. Lo ha animato, vita natural durante, una sincera passione italiana. Inusitata in un concittadino rimasto: fu uno dei pochi "rimasti" cui ha unito, costantemente, affinità elettiva e spirituale. Ospite, anni fa, a qualche nostro Raduno nazionale, rivolse parole ispirate nel nostro dialetto a noialtri esuli, riuniti in Assemblea, suscitando emozione diffusa nell'uditorio.

Walter Matulich



Come si addice agli amici modesti e fidati, dunque più preziosi, **SNJEŽANA HEFTI** ci ha lasciati senza clamori. Con lei i dalmati italiani e quelli croati di Milano, in ideale unità di intenti, hanno percorso molte tappe di un fruttuoso cammino comune. Abbiamo condiviso le soddisfazioni maggiori, come l'inaugurazione della statua poderosa dedicata da Ivan Meštrović a Ruggero Boscovich, nei Giardini Montanelli. E progettato, animati dalla ammirazione per il compositore Franz von Suppé, gloria musicale dalmata, il concerto che un giorno dovrebbe riunire idealmente le nostre anime e lingue, simboleggiate dai tre leopardi della Bandiera. Con lei, grazie alla brillante traduzione di Dunja Miličić del Consolato di Zagabria, abbiamo promosso l'edizione croata della mia *Aria di Bog*. E in molte altre occasioni, dagli incontri letterari alle celebrazioni natalizie alle cerimonie ufficiali, ci siamo ritrovati a festeggiare insieme, con una armonia di finalità e sentimenti cui senza di lei non sarebbe stato possibile attingere.



Con Snježana perdiamo non solo un'amica particolare, una dalmata spalatina che sapeva fondere la fedeltà alle radici slave con l'amore per l'Italia, ma anche una figura culturale di primo piano. Perché la casa editrice Hefti, fondata con il marito Riccardo, ha pubblicato libri preziosi e rivelatori, a cominciare dalla prima edizione del famoso *Breviario mediterraneo* di Predrag Matvejević. Snježana ci ha fatto conoscere anche autori come Ranko Marinković e Slobodan Novak, con le loro storie marine. E il grande critico Tonko Maroević, anch'egli mancato lo scorso inverno. E poi ha tenuto a battesimo le traduzioni croate di Dante e Petrarca, come quelle italiane di Miroslav Krleža (tra esse *Il dio Marte* croato, libro fondamentale sulla tragedia della Grande Guerra). Per non parlare della *Judita* di Marco Marulo (in croato, Marko Marulić), edita nella ristampa della seconda edizione del 1522 e nella corrispondente versione italiana... Si apre un vuoto nella nostra comunità, ma a volte il dolore per le assenze può infondere nuovo slancio. Coerenti con la sua memoria, cercheremo di camminare nel solco che ha contribuito a tracciare insieme con noi.

Dario Fertilio

SIMEONE RIMANICH era nato a Zara, in Italia, il 18 febbraio 1933, figlio di Maria e Antonio Rimani e fratello di Carlo, Giuseppe, Alberto e Antonietta. Molti l'hanno conosciuto come Simon, Sime, Simetto. Simeone arrivò emigrante in Australia il 20 gennaio 1958 con sua madre e allo sbarco a Melbourne andò a vivere con sua sorella Antonietta e il marito Enrico Pimpini, prima di stabilirsi definitivamente con la madre in una sua casa ad Altona nel 1963. Non si sposò mai ed ebbe cura della madre fino alla sua morte nel 1989.

Per tutta la sua vita lavorativa operò nelle ferrovie, le Victorian Railways, fino al pensionamento.

Lui e suo fratello Carlo iniziarono un'attività vinicola nel garage di Simeone, qualcosa che allora né era legale né in alcuna lingua poteva chiamarsi vino, essendo molto forte e di gusto non tanto buono.

Simeone amava lavorare nel suo giardino e coltivò fichi, melograni, susine, prezzemolo, rosmarino, finocchio e alloro, fin che le forze glielo permisero. Amava anche leggere il giornale italiano "Il Globo" quando possibile e attendeva sempre la sua copia de "Il Dalmata"; imparò da solo a leggere e scrivere in tedesco e francese.

Ci ha lasciato serenamente il 10 gennaio 2021 al Royal Melbourne Hospital dopo una breve malattia.

Era una persona sensibile e gentile, che mai alzò la voce preso dalla collera. Possa riposare in pace.

Famiglie Rimanich, Rimani e Castellan

Simeone was born in Zara, Italy on the 18th February 1933 – he was a son to Maria & Antonio Rimani and brother to Carlo, Giuseppe, Alberto and Antoinette. Many knew him as Simon, Sime, Simetto. Simeone emigrated to Australia on the 20th January 1958 with his mother and upon landing in Melbourne went to live with his sister Antoinette and her husband Enrico Pimpini and finally settled into his home in Altona with his mother in 1963. Simon never married and looked after his mother until she died in 1989.

Simeone worked all his working life with the Victorian Railways until his retirement. He and his brother Carlo (Rimanich) set up a wine making industry in Simeone's garage, not that it was legal at the time or that it could be called wine in anybody's language as was very strong and did not taste that good. Simeone loved working in his garden and grew figs, pomegranates, plums, persimmons, rosemary, fennel and laurel until he could no longer maintain it. He also enjoyed reading the Italian newspaper "Il Globo" as often as he could, and looked forward to his copy "Il Dalmata" and he also taught himself to read and write in German and French.

Simeone passed away quietly at The Royal Melbourne Hospital in Melbourne on 10th January 2021 after a short illness. He was a gentle and kind man that never raised his voice in anger. May you rest in peace.

Rimanich, Rimani & Castellan Families

contributi

novembre 2020 - gennaio 2021

BARONE DE FRANCESCHI Vittoria, La Spezia, € 30, per non dimenticare le radici;
BARONI DI GIULIO Renata, Marghera (VE), € 10, per “Il Dalmata”;
BELTRAME Piergiuliano, Verona, € 30, per “Il Dalmata”;
BENEVENIA Rossella, Roma, € 50, in ricordo di papà Lorenzo e della sua Zara;
BERNETTI Liliana, Trieste, € 15, per “Il Dalmata”;
BUGATTO MARSICH Rita, Udine, € 25, per “Il Dalmata”;
CANZIA Paolo, Mestre (VE), € 50, in memoria dei genitori prof. Albino e Ines del Bianco Canzia;
CECE Roberto, Genova, € 50, in ricordo dei miei genitori Liubimiro e Marianna Umoda Cece;
CERNUSCHI Paolo, Bologna, € 100, Viva la Dalmazia libera;
CHALVIEN Lucio, Trieste, € 35, per “Il Dalmata”;
COLALUCE Gaetano, Varese, € 30, nel ricordo della mia Zara;
CONCINA Antonio, Orvieto (TR), € 50 + € 50 (*secondo invio*), per “Il Dalmata”;
COSTAURA BOXIN Arianna, Alba (CN), € 25, con l’augurio di un 2021 migliore;
COSULICH SCARPA Federica, Saronno (VA), € 20, per “Il Dalmata”;
CRONIA Lionella, Bologna, € 50, in memoria dei miei cari defunti;
DE VIDOVICH Franco, Fossò (VE), € 20, per “Il Dalmata”;
DRIZZI Vittorio, Siena, € 20, per “Il Dalmata”;
FABIANI LAUREATI Savina, Udine, € 30, per “Il Dalmata”;
GALLESSI Daniela, Como, € 30, nel ricordo di papà Enrico e mamma Silvietta;
GAMBAZZA Renato, Monticelli D’Ongina (PC), € 50, in ricordo di mamma Emma Ghirin Gambazza;
GAZZARI Piero, Venezia, € 50, per ricordare i miei cari “andati avanti”;
GHIGLIANOVICH Giovanni, Belluno, € 50, per “Il Dalmata”;
LEUZZI Gisella, Milano, € 30, con l’augurio a tutti per un 2021 migliore e in ricordo di Nino, Attilia e Regina Volpi;
LORINI Luciano, Verona, € 40, in memoria dei miei nonni Santucci/de Franceschi e Lorini/de Benvenuti;
LOVATO Maria, Mantova, € 10, per “Il Dalmata”;
LUCIANI Luisa, Roma, € 20, per “Il Dalmata”;
LUXARDO Paolo e Claretta, Conegliano (TV), € 50, per “Il Dalmata”;
MABURZIO Emilia, Roma, € 100, in memoria di papà Armando;
MANNELLI Silvia, Bagno a Ripoli (FI), € 25, per “Il Dalmata”;
MARCIANO BELLAVITIS Anna, Padova, € 10, per “Il Dalmata”;
MERIANI MERLO Sergio, Trieste, € 25, per “Il Dalmata”;
MILANI Sergio e VIEZZOLI Dorina, Trieste, € 40, per “Il Dalmata”;
MISSONI Rosita, Sumirago (VA), € 200, per “Il Dalmata”;
OBERTI di VALNERA Roberto, Milano, € 30, per “Il Dalmata”;
PELLEGRINI Alessandro, Recco (GE), € 25, per “Il Dalmata”;
PEROVIĆ Sime, Zara, € 50, per “Il Dalmata”;
PETANI Ennio, Genova, € 20, per “Il Dalmata”;
RISMONDO Franco, Ancona, € 50, con i migliori auguri a tutti per il 2021;
ROUGIER Marina, Senigallia (AN), € 30, per “Il Dalmata”;
SALGHETTI DRIOLI Giovanni, Bolzano, € 100, per “Il Dalmata”;
SAULI Ernani e Beatrice, € 50, Svizzera, per “Il Dalmata”;
SAVORELLI Flavio, Ravenna, € 50, per “Il Dalmata”;
SCHIAVINA Daniela, Bologna, € 25, in memoria di mia madre Anna Ciurkovic e di tutti i defunti del cimitero di Zara;
SEFORA LOMBARDO Giorgia, Milano, € 20, per “Il Dalmata”;
TESTA Giovanni, Venezia, € 30, per “Il Dalmata”;
TOPPARELLI Clara, Bassano del Grappa (VI), € 10, in memoria dei defunti Topparelli;
VAICH SCHIPSI Loreta, Ancona, € 20, in memoria dei nostri defunti;
ZOHAR di KARSTENEGG Carlo, Mestre (VE), € 10, per “Il Dalmata”;
ZUZZI Edda, Lucca, € 30, per “Il Dalmata”.

Approfondimenti, curiosità, ricordi e testimonianze da tramandare

DA ZARA, ITALIANISSIMA, A TORREGLIA LA LUXARDO SPA COMPIE 200 ANNI



Una lunga storia di famiglia, dalle illuminate intuizioni delle origini al coraggio della ricostruzione dopo la tragedia sia bellica che del dopoguerra, fino allo slancio innovativo delle nuove generazioni.

Il 2021 è un anno particolarmente significativo per la Luxardo Spa, che giunge al traguardo dei suoi 200 anni: un anniversario che racchiude un lungo e complesso percorso di vicissitudini familiari che si snodano attraverso la storia fino ad oggi. L'azienda, una delle più antiche distillerie esistenti al mondo, si distingue tra le poche società liquoristiche europee ancora interamente di proprietà della stessa famiglia.

“Essere qui a raccontare i nostri 200 anni – commenta Franco Luxardo, senior partner – è una profonda emozione. Non sempre è possibile festeggiare queste ricorrenze di persona, a me succede oggi e ne sono orgoglioso: con il pensiero rivolto al passato e la speranza nelle nuove generazioni.”

Le origini

La ditta fu fondata da Girolamo Luxardo nel 1821 a Zara, città sulle coste della Dalmazia, per secoli parte della Repubblica di Venezia. Girolamo, patrizio genovese dedito al commercio marittimo, si trasferì a Zara con la famiglia nel 1817 in veste di rappresentante consolare del Regno di Sardegna, dal quale poi si sarebbe sviluppato il nuovo Regno d'Italia. Sua moglie, la marchesa Maria Canevari, si dedicava – secondo l'uso del tempo – alla produzione di liquori in casa, in particolare del ‘Rosolio Maraschino’, specialità prodotta soprattutto nei conventi, ottenuta mettendo in infusione in alcol le marasche (ciliegie asprigne coltivate localmente), zuccherando e unendo essenza di rose per profumare. L'elevata qualità di questo liquore diede l'idea a Girolamo di sfruttare l'iniziativa familiare su scala industriale, introducendo l'importante innovazione di processo costituita dalla distillazione a vapore. Fu così che nel 1821 creò una fabbrica destinata alla produzione di Maraschino.

Nel 1829 dopo otto anni di perfezionamenti, ottenne dall'Imperatore d'Austria un ‘privilegio’, ossia un brevetto che gli riservava la produzione esclusiva per quindici anni. Fu la conferma della qualità superiore del liquore Luxardo, tanto che ancor oggi la denominazione di Privilegiata Fabbrica di Maraschino “Excelsior” Girolamo Luxardo è presente nella ragione sociale. Nel corso dell'Ottocento l'azienda divenne la più importante distilleria di Zara, acquisendo con il suo Maraschino la leadership sui maggiori mercati mondiali dell'epoca. L'accorta politica economica di Michelangelo Luxardo, terza generazione, portò nel 1913 alla costruzione di un modernissimo stabilimento, fra i

più grandi dell'Impero Austro-Ungarico. La felice espansione che l'azienda conobbe nel ventennio successivo alla Prima guerra mondiale subì tuttavia un pesante arresto nel 1940 con lo scoppio della Seconda guerra mondiale, che portò notevoli restrizioni all'attività industriale e, nel novembre 1943, la quasi totale distruzione dello stabilimento sotto pesanti bombardamenti anglo-americani.

Nel corso della ritirata delle truppe italiane e tedesche dalla Dalmazia (1944), Zara venne occupata dai partigiani comunisti di Tito e gli abitanti furono obbligati a partire esuli verso la penisola, ma molti vennero ferocemente uccisi; fra loro Pietro Luxardo e il fratello Nicolò con la moglie Bianca, annegati nel mare di Zara. Confiscato lo stabilimento semidistrutto e dispersa la famiglia, sembrava che – dopo oltre un secolo – l'attività della Luxardo fosse destinata a cessare definitivamente.

La ricostruzione

L'unico dei fratelli superstiti della quarta generazione, Giorgio Luxardo, ebbe il coraggio, sostenuto da una lungimirante visione imprenditoriale, di far ripartire da zero l'antica attività. Scelse il 10 febbraio 1947, giorno del Trattato di Pace di Parigi con cui la sua città natale veniva ceduta alla Jugoslavia, per aprire assieme al giovane Nicolò III lo stabilimento di Torreglia, in provincia di Padova, ai piedi dei Colli Euganei, inaugurando così un nuovo capitolo della storia aziendale.

La quinta generazione composta da Nicolò III, Michele e Franco, dopo gli inevitabili sacrifici dettati dalle traversie storiche, ha saputo, con un forte senso di appartenenza familiare, riportare l'azienda ai livelli di un tempo, sviluppando una completa gamma liquoristica, incrementando significativamente la presenza sul mercato nazionale e dedicandosi alla penetrazione commerciale nei più svariati mercati mondiali.

I primi anni Ottanta, grazie al consolidamento dei mercati esistenti e alle innovazioni introdotte sul piano gestionale, furono un periodo di consistenti investimenti nello stabilimento di Torreglia. I tradizionali alambicchi in rame, le suggestive cantine d'invecchiamento e le modernissime linee di imbottigliamento sono gli elementi distintivi di un'azienda che coniuga rispetto della tradizione e aggiornamento tecnologico.

L'azienda oggi

Oggi la Luxardo nello stabilimento di Torreglia lavora ogni anno le sue marasche, controllando direttamente tutta la filiera, dalla materia prima fino all'imbottigliamento, raggiungendo un totale di produzione di oltre 6 milioni di bottiglie l'anno.

La sede si sviluppa su 12.000 mq coperti, conta circa cinquanta dipendenti, una novantina di collaboratori commerciali in Italia e oltre ottanta importatori a livello mondiale.

Il portfolio aziendale comprende un mix completo di brand dal successo internazionale per offrire al consumatore un'ampia gamma di liquori classici italiani. Maraschino e Cherry 'Sangue Morlacco' sono i due prodotti storici, ai quali si aggiungono altri liquori tipici della tradizione italiana, Sambuca dei Cesari, Amaretto di Saschira, Limoncello, Aperitivo etc., unitamente ad un'ampia selezione di specialità aromatiche per la pasticceria artigianale. Da circa un decennio è stata inoltre avviata con successo una specifica linea di produzione di confetture di alta gamma, sempre destinate alla pasticceria.

In azienda attualmente lavorano insieme tre generazioni della famiglia, impegnate a garantire la dovuta continuità all'eredità di Girolamo Luxardo.

Cinzia Luxardo

