



L'inventore, nonché "l'alchimista" **Giulio Barattucci** nasce nel 1834 a Guilmi, piccolo comune della provincia di Chieti. Fin da giovanissimo si dedicò allo studio delle erbe officinali, raccolte sulle montagne abruzzesi della Maiella; questa passione si tramandava da una antica tradizione familiare. Appena ventiquattrenne si trasferì a Chieti, e dopo innumerevoli tentativi, ed utilizzando ben 42 tra erbe, semi e radici, in vari ed appropriati dosaggi, ed attraverso l'alchimia dei suoi alambicchi, seppe estrarre un bouquet di odori e sapori: il **CORFINIO**.

Così nacque il **CORFINIO Barattucci**, un liquore di 39° distillato di erbe, semi e radici, e colorato con lo Zafferano Abruzzese, per dare allo stesso, il colore del sole. Il **CORFINIO** ha in sé le qualità che Gabriele D'Annunzio attribuì alle genti d'Abruzzo: **forte e gentile**.

Il nome, dato a questo profumatissimo liquore, proviene, da una piccola località dell'Abruzzo in provincia dell'Aquila, ricca di tradizioni e storia, che fu la Capitale della Lega Italica contro Roma, nel V° secolo A.C.: **CORFINIUM**.

Giulio Barattucci, brevettò l'aureo liquore nel 1858, ed a questa specialità, ne seguirono altre, come **l'AMARO MAJELLA**, **l'ATERNUM**, ed il **CENTERBA**.

La sua personalità creativa e geniale, gli consentì di essere accolto amichevolmente nel **Cenacolo Artistico Abruzzese**, composto da: **Gabriele d'Annunzio**, **Benedetto Croce**, **Francesco Paolo Tosti**, **Costantino Barbella**, e da **Francesco Paolo Michetti**.

E' infatti, proprio quest'ultimo l'ideatore e il disegnatore delle Anfore in terracotta, vagamente ellenico-etrusche tutte istoriate di flessuose figure in peplo, altocinte, avrebbe detto il divino Gabriele d'Annunzio e per una leggera concessione alla modernità, alle stravaganze del gusto decadente, apparvero anche snelli leopardi a stento tenuti al guinzaglio da stupende femmine ammaliatrici.

Alla sapienza, dell'erborista **Giulio Barattucci**, si unì la lungimiranza dell'imprenditore, si rivelò geniale anche nel lancio pubblicitario dei suoi prodotti, che vennero reclamizzati contemporaneamente nelle più grandi città italiane. Tant'è che per destare la curiosità della gente fece affiggere gruppi di manifesti pubblicitari, 3 capovolti ed 1 nel verso giusto. Durante le festività più importanti si serviva di uomini-sandwich che

Liquore Corfinio Barattucci

Via della Liberazione, 53 - 66100 Chieti

faustonapoli@virgilio.it - info@corfiniobarattucci.com - ordini@corfiniobarattucci.com

Ufficio 0872944554 - Mobile 3473604558 Sig.Barattucci

passeggiando tra la folla pubblicizzavano il liquore **CORFINIO**. Occupò intere pagine di quotidiani dell'epoca con la pubblicità (ricordiamoci che siamo nella metà del 1800). Aprì a Napoli nell'attuale Via Roma (a quei tempi Via Toledo) un piccolo caffè, per la vendita dei suoi prodotti. Il locale fu affrescato dall'amico Francesco Paolo Michetti con i soggetti riprodotti sull'Anfora Ellenico-Etrusca, ottenendo un effetto così estremamente piacevole, tanto da essere conosciuto dai napoletani, come la **"BOMBONIERA DI TOLEDO"**.

Giulio Barattucci arrivò a realizzare ben tre Distillerie di Liquori a Chieti, Pescara, e Napoli, e a mettere al mondo, con due mogli, ben 18 figli. Tutti i maschi li chiamò con i nomi che iniziavano con la **lettera A**, e le femmine con la **lettera E**. Sotto il **Regno di Vittorio Emanuele II** divenne **"Fornitore della Real Casa"** ed ancora oggi sull'etichetta si trova il simbolo avuto allora.

Partecipò ad importanti esposizioni internazionali come quelle di **Parigi, Londra, Bruxelles**, ricevendo ambiti premi e medaglie, che purtroppo sono andati distrutti durante un bombardamento della II Guerra Mondiale, unitamente ad attestazioni e ricordi di Gabriele D'Annunzio, Francesco Paolo Michetti e degli altri artisti del Cenacolo Abruzzese.

Giulio Barattucci lasciò in eredità le sue formule di preparazione delle erbe e della distillazione ai figli maschi, ma soltanto **Alceo** continuò l'attività e per oltre secolo, il liquore **CORFINIO** venne distillato con gli stessi procedimenti in un'industria che divenne sempre più importante, grazie all'impegno dei discendenti, i figli **Attilio** ed **Emilio**, i quali imprimendo un notevole sviluppo, riuscirono a far conoscere i prodotti **BARATTUCCI** oltre i confini nazionali: in Spagna, in America ed in Australia.

Ricordiamo che la **Ditta Giulio Barattucci** fu la prima Distilleria d'Abruzzo con **"TRASFORMAZIONE A CALDO"** e ad avere la **Licenza UTIF n° 1**.

Il primo stabilimento di liquori, sito a Chieti in Via Gaetani d'Aragona, (dove ancor oggi è sito l'Istituto Tecnico Industriale "Luigi di Savoia"), fu distrutto nel 1925 da un violento incendio che durò per tre giorni e tre notti e che portò alla paralisi della produzione dei liquori Barattucci in quanto la Distilleria non era coperta dall'assicurazione. Successivamente lo stabilimento, fu costruito ex novo a poche

Liquore Corfinio Barattucci

Via della Liberazione, 53 - 66100 Chieti
faustonapoli@virgilio.it - info@corfiniobarattucci.com - ordini@corfiniobarattucci.com
Ufficio 0872944554 - Mobile 3473604558 Sig.Barattucci

centinaia di metri dal vecchio opificio, in via Ferri dove la caparbietà di Attilio, insieme alla moglie **Vittoria** unitamente alle figlie **Adriana** ed **Anna**, riportarono in auge il liquore **CORFINIO** ed altre specialità.

Successivamente, data la crisi dei liquori dolci e da nuove strategie di mercato nonché da lutti familiari, nel 1984 la Distilleria Giulio Barattucci, chiuse i battenti. Il 4 ottobre 1988 dopo 14 anni di assenza dal mercato il liquore **CORFINIO** viene riproposto e reinserito in campo nazionale da **FAUSTO NAPOLI BARATTUCCI** (figlio di Anna) giovane imprenditore, detentore dei marchi di fabbrica, dei Brevetti e della formula segreta, il quale con l'amore e la passione che furono dei suoi avi, ancora oggi (come da oltre 150 anni) produce e commercializza il **CORFINIO "IL LIQUORE CHE RACCHIUDE IL PROFUMO ED IL GUSTO DELLA FORTE TERRA D'ABRUZZO"**.

Enrico Di Carlo

Gabriele d'Annunzio e l'enogastronomia della memoria

Conosci l'Albrigo

VOL
5



verdone editore

Dal libro di Enrico Di Carlo: Gabriele d'Annunzio e l'enogastronomia della memoria

Liquore Corfinio Barattucci

Via della Liberazione, 53 - 66100 Chieti

faustonapoli@virgilio.it - info@corfiniobarattucci.com - ordini@corfiniobarattucci.com

Ufficio 0872944554 - Mobile 3473604558 Sig.Barattucci

Ma di quella "terra d'Abruzzi" d'Annunzio conservò anche le fragranze di due liquori che lo accompagnarono in epoche diverse: il Corfinio di Giulio Barattucci e l'Aurum di Amedeo Pomilio.

Venuto a Chieti da Guilmi, un paese in provincia della provincia, ove era nato nel 1834, Barattucci (nel cui albero genealogico figura la nobile di origine francese Isabella Barattucci madre di San Francesco Cracciolo), brevettò il Corfinio all'età di 24 anni. Don Giulio, una sorta di "mago" distillatore, con una "grande barba bianca e gli occhi miti e attenti" nelle sue frequenti passeggiate lungo i sentieri della Maiella, aveva colto quarantadue erbe, "quante sono le essenze che fanno il Corfinio che ha partecipato a creare l'atmosfera delle dimore di d'Annunzio e soprattutto ha partecipato a creare l'atmosfera del cenacolo francavillese". Del Corfinio brevettato nel 1858, Donatello D'Orazio ci ha lasciato una tra le descrizioni più suggestive:

Il liquore che, composto con arte non diversa dalla musica o dalla pittura, e contenuto in una anfora pedivinale, disegnata e istoriata da Francesco Paolo Michetti, già da centodieci anni si offre a quanto, da soli o in crocchio, vogliono fare un sogno.

Francesco Paolo Michetti dovette sospettare, nel vecchio cercatore di essenze, moti di spirito e di fantasia non molto diversi da quelli sospettati da noi: sennò non si spiegherebbe la ragione per la quale egli ha istoriato le anfore pedivinali del Corfinio con donne altocinte, come nella Magna Grecia, tenenti al guinzaglio indocili pantere. Il vecchio aveva *sinfoniato* quarantadue essenze in un unico sapore.

D'Annunzio, intanto, lo aveva definito "odoroso" in una cronaca giornalistica del 1885:

Le vie di Chieti allora cominciarono a luccicar di medaglie e di croci. I reduci passavano a schiere; d'ora in poi si moltiplicavano; d'ora in ora divenivano più baldi e più capelluti. Le piazze erano piene di reduci; i caffè erano pieni di reduci che prendevano l'odoroso Corfinio teatino da bottiglie anche fregiate di medaglie in effige.

L'amicizia che Barattucci ebbe con Francesco Paolo Michetti favorì notevolmente la pubblicità del Corfinio e l'uso che se ne fece negli ambienti frequentati dai solidali del Convento.

Nell'autunno del 1896, d'Annunzio era a Francavilla, ospite del pittore, per la prima lettura del manoscritto della Città morta. L'episodio è riportato da Benigno Palmerino il quale riferisce di una lettera inviatagli, il 3 ottobre 1901, da Filippo De Titta. Questi ricordava "la notte memoranda" in cui il poeta gli aveva affidato "il tesoro", cioè "la busta delle cartelle della Città morta":

Al convento Michetti ci aspettava in una stanza a terreno, dove erano per terra le tele arrotolate e nelle pareti i pastelli incompleti...Pasquale, l'ex frate, ci portò il Corfinio e Luise pensò ai sigari per la notte; poco dopo Gabriele seduto, con un vaso di rose sul tavolino, cominciò a leggere La Città morta. O notte memoranda! La sua voce dolce come il miele, penetrante come la spada, l'udimmo per quattro ore, mesti, storditi, indiatì, sinchè, alle ore due di notte, con una opulenta gallotta disossata, Michetti ci ricordò dei mortali...

Il pittore, oltre a curare la campagna pubblicitaria di liquore, disegnandone l'anfora e l'etichetta, decorò i due locali che Giulio Barattucci aveva aperto, rispettivamente, a Chieti e a Napoli.

Edoardo Scarfoglio, in un articolo del 1884, tratteggiò una sua personale teoria sull'arte di Michetti, scrisse:

...in Chieti ci è ora un caffè, che può fornir materia d'invidia a qualunque più splendido palazzo moderno. Il proprietario, un tal Barattucci, è un uomo onesto coraggioso e intraprendente, che ha per Michetti un'ammirazione fanatica, e Ciccillo gli ha dipinto a fresco tutto il caffè.

A Napoli il caffè Corfinio, soprannominato "la bomboniera di via Toledo", era un luogo d'incontro per numerosi intellettuali. Al Corfinio si chiacchierava, si diceva bene o male del prossimo e dei colleghi, a seconda dei casi e degli umori, si rideva, si fumava, si

commentavano i fatti e gli scandalucci del giorno. Era possibile incontrarvi Ferdinando Russo, Edoardo Scarfoglio, l'umorista Mascarillo e - si racconta - anche Gabriele d'Annunzio.

Un giorno, trovandosi in città in occasione della rappresentazione della Figlia di Iorio, d'Annunzio vi si recò in compagnia di alcuni amici. Il gestore del locale, tal Ciccillo, emozionato per la presenza dell'illustre ospite, si avvicinò a Russo chiedendogli: "Prufessò come l'aggia chiammà all'autore da Figlia 'e Iorio?". Signor Iorio", rispose seriamente il giornalista. Così, l'ingenuo commerciante, avvicinandosi al poeta, esclamò: "Signor Iorio, che debbo servirvi?", D'annunzio, compreso lo scherzo, rispose tra le risate dei presenti: "Portami un Ferdinando Russo al Corfinio...".

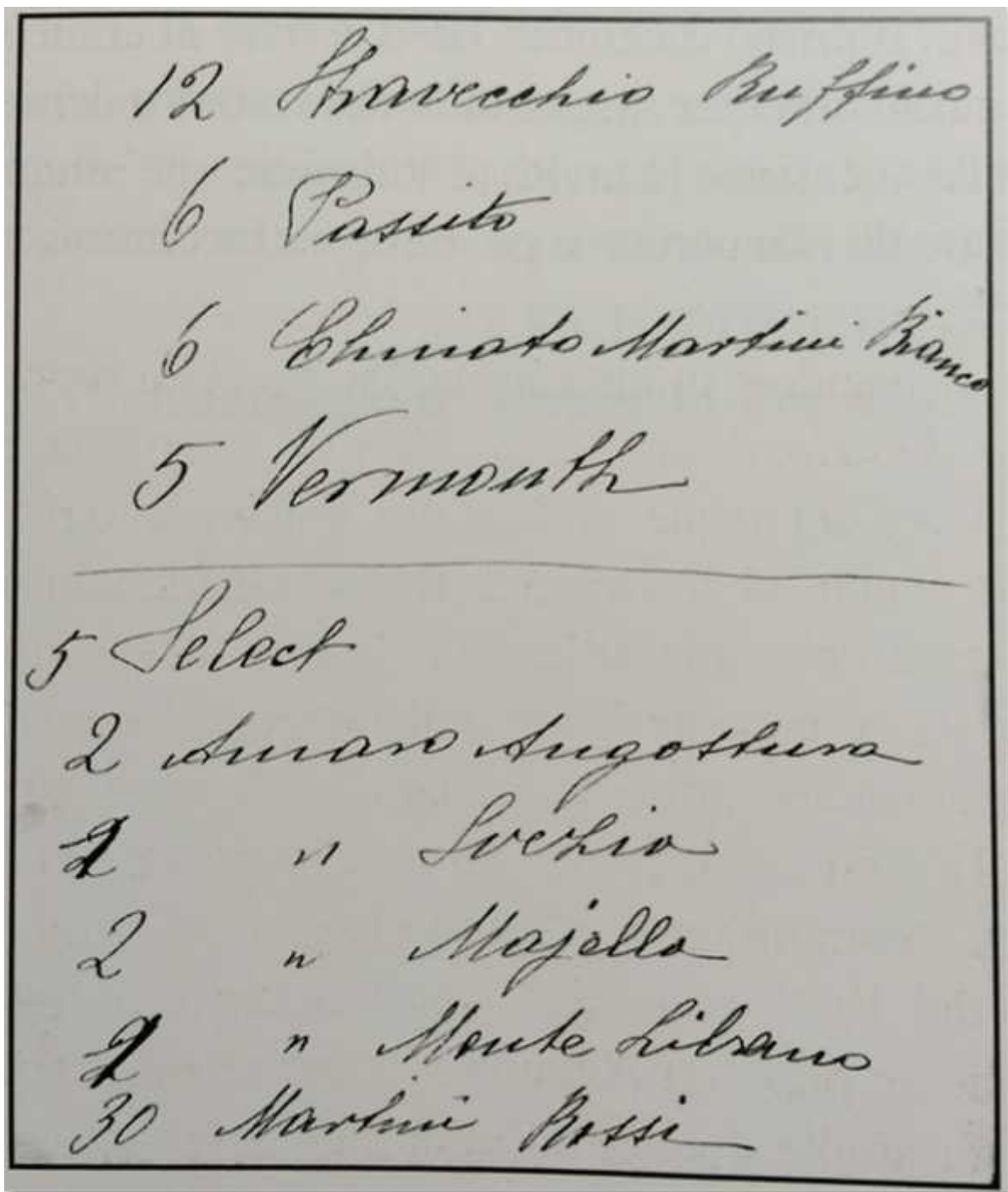
Nell'arile del 1928, gli eredi Barattucci scrissero a Michetti perchè intercedesse presso d'Annunzio affinchè autorizzasse la riproduzione in facsimile d'autografo del messaggio del volantino lanciato su Vienna, da dare in omaggio alla "migliore clientela". Il pittore, nell'inviare al Comandante l'intera lettera, aggiunse:

Caro Gabriele,

per debito di amicizia ti mando questa. Rispondi una parola.

Quando ritorni per restare un poco con noi?

Non sappiamo se Gabriele rispose, probabilmente no. Pur tuttavia, i prodotti dell'azienda chietina continuarono a varcare le porte del Vittoriale.



La pagina della lista dei vini e dei liquori conservati al Vittoriale, dove compare l'Amaro Majella. (Collezione "Fondazione Il Vittoriale")

Nella lista dei vini e dei liquori, compilata da Luisa Baccara, ultima vestale del poeta, e da lui stesso intitolata "Imberbis munera Bacchi", tra le marche altisonanti compaiono due bottiglie di Amaro Majella: liquore creato proprio da quel Giulio Barattucci, che con

le sue erbe aveva contribuito a plasmare l'atmosfera delle dimore dannunziane e soprattutto quella del cenacolo francavillese.