

Storie di  
aziende  
bresciane



Fin dal 1700 gli speziali della Riviera lavoravano il cedro estraendo l'aroma dalla scorza

## Cedral Tassoni e gusti un sorso di... Garda

La storia della *Cedral Tassoni* è una storia tutta italiana: l'azienda affonda le sue radici sulle rive del Lago di Garda, come il cedro e gli agrumi da cui estrae gli aromi e i sapori.

### La storia

Fin dal 1700 gli speziali della Riviera Gardesana lavorano il cedro estraendone l'aroma dalla scorza ed

di Cristina Mazzoldi



Cristina Mazzoldi

ottenendo gli estratti alcolici di base per la preparazione dell' "Acqua di Tutto Cedro".

Nel 1793 la Spezieria viene riconosciuta Farmacia e nel 1868 la proprietà passa a Bartolomeo Castelli e al nobile Nicola Tassoni, dal quale l'azienda prende il nome.

Sarà tuttavia il socio Paolo Amadei, bisnonno dell'attuale titolare, ad acquistare la Farmacia nel 1884 e ad attribuirle un carattere industriale: divide la distilleria dalla Farmacia dando vita e impulso alla *Cedral Tassoni*, un'azienda che oggi, nel settore delle bevande, è un'eccezionale



za. A livello mondiale è una delle poche realtà industriali che producono direttamente gli aromi e controllano l'intera filiera produttiva (dalla selezione dei frutti alla preparazione degli aromi, all'imbottigliamento).

### *La Cedrata Tassoni*

A Paolo Amadei succede il figlio Carlo il quale, nel 1956, crea la **Cedrata Tassoni**: una bibita frizzante, di colore giallo limpido contenuta in una bottiglietta da 180 ml, di vetro bianco e "rugoso", ma trasparente. Nessuna etichetta: il marchio e gli ingredienti sono riportati esclusivamente sull'inconfondibile tappo giallo e verde.

Basta una visita in azienda per verificare che la cedrata Tassoni è ancora totalmente naturale e nasce con i metodi antichi ed immutati.

Certo, i cedri non sono più quelli del Lago di Garda, ma vengono dalla Calabria, tuttavia i metodi di lavorazione seguono le regole dell'antica tradizione.

La lavorazione del frutto inizia in azienda a novembre mediante l'asportazione della scorzetta gialla



**200.000 bottiglie di Cedrata al giorno in produzione  
7.800 mq distribuiti sui vari piani, lo stabilimento di Salò  
1793 data di riconoscimento della Farmacia Tassoni  
30/40 tonnellate di agrumi all'anno**

dell'agrume (ora lo fa una macchina, un tempo decine di donne). Dalla buccia messa in macerazione in una soluzione idroalcolica si estraggono gli oli essenziali.

Nel rispetto degli antichi ricettari, terminato il periodo d'infusione, l'aroma idroalcolico viene distillato con metodo tradizionale discontinuo a vapore: la temperatura viene controllata per consentire di eliminare dalla soluzione prima la "testa", poi la "coda" mantenendo così il "cuore" della distillazione, realizzata con un alambicco in rame del 1939.

Il frutto scorzato viene conservato e reso al fornitore per altri utilizzi alimentari, tra cui la produzione di canditi.

Da quella soluzione, con opportuna diluizione, nascono gli sciroppi, l'acqua di tutto cedro e alcuni storici prodotti alcolici in odore di rilancio. Il grosso però va nella cedrata che esce dagli impianti al ritmo di 200 mila bottigliette al giorno per un totale di 4 milioni di litri.

### *L'evoluzione*

Negli ultimi anni i discendenti di

Carlo Amodei favoriscono il processo di espansione all'estero tanto che nell'anno appena trascorso sono state vendute negli USA 100.000 bottigliette di **Cedrata Tassoni** (un primo passo per un target di 2 milioni di pezzi) ed è pronta la partenza per la Russia e per la Corea del Sud (si tratta di adeguare il prodotto e l'etichetta alle normative di quei Paesi). I bilanci della società consentono inoltre di sostenere sempre nuove iniziative culturali tanto che l'azienda ha avviato un processo di modernizzazione per aprirsi al pubblico. E' in corso la ristrutturazione di parti della sede di Salò per rendere accessibili non solo gli impianti ma anche il museo con la storia della comunicazione aziendale (almeno degli ultimi 130 anni) e quanto prima è in programma l'apertura, nel centro di Salò, di un negozio monomarca dove rinasceranno anche i prodotti di un tempo, quelli a base alcolica che sono diventati marginali rispetto alla Cedrata che oggi vale 20 milioni di bottigliette l'anno.

**Cristina Mazzoldi**  
Dottore Commercialista

