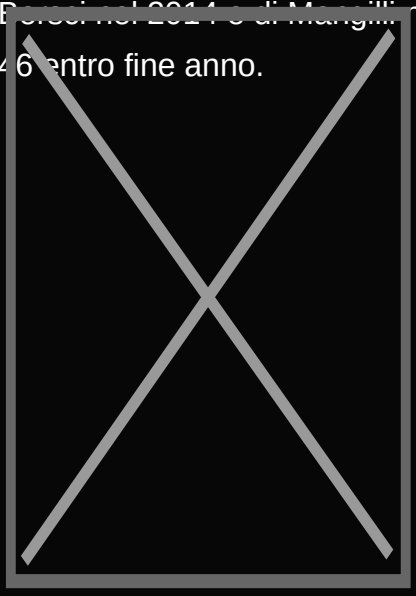
Vecchio Amaro del Capo, fenomeno globale

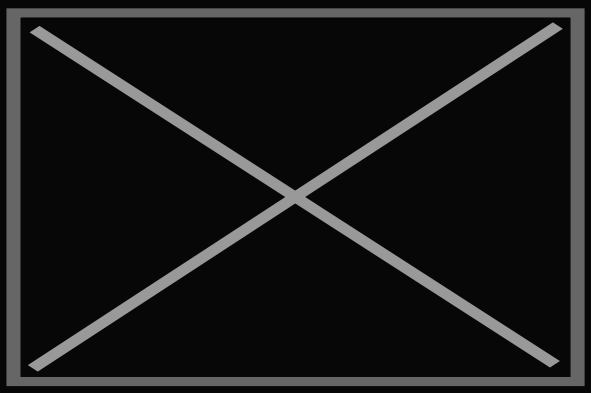
caffo-0872e104

L’amaro come ingrediente nei cocktail di bartender sudamericani di grido. **Nuccio Caffo** ne racconta l’ascesa commerciale: dal piccolo laboratorio distilleria di Limbadi, all’acquisizione di San Marzano Bersi nel 2014 e di Mangilli nel 2019; per un gruppo che oggi compete in 43 Paesi e punta a coprirne 46 entro fine anno.



“Non è olandese, ne tedesco, ne ungherese… è solamente il Vecchio Amaro di casa nostra”. Per l’attualità del messaggio fa sorridere il primo slogan ironicamente campanilista che promuoveva il prodotto di punta di casa Caffo. Soprattutto se si considera che intorno alla metà degli anni ’70 fu pensato per raggiungere un pubblico regionale calabrese a fronte di una produzione di circa 3.000 bottiglie. **Oggi di bottiglie se ne producono oltre 8 milioni** e potremmo dire che si tratta di un claim teso a enfatizzare a ragion veduta l’italianità di un liquore adatto ad allietare sia la digestione alla fine del pasto, sia al completamento di una bevanda mixata.

[caption id="attachment_159287" align="alignright" width="300"]



Nuccio e Pippo Caffo[/caption]

Eh si, perché chi lo avrebbe mai detto che quel liquore calabrese a base di 29 erbe locali, letteralmente inventato dall'oggi Presidente del gruppo, il Cavalier **Giuseppe Giovanni Caffo detto Pippo**, sarebbe diventato protagonista di un **Concorso internazionale**. Un vero e proprio contest, **Vecchio Amaro del Capo - Cocktail Competition Sud America**, cui hanno aderito circa 50 tra i bartender provenienti dai più importanti locali sudamericani, per aggiudicarsi un viaggio premio con tour al Vinitaly. Dopo tre mesi di selezioni, a marzo, l'hanno spuntata due fuoriclasse quali sono il venezuelano **Frank Slimaker Sosa** e l'argentino **Claudio Gambetta** rispettivamente in forza al The hole di Buenos Aires in Argentina e al Piso uno di Santiago del Cile; sempre nell'ordine, con due cocktail così ricettati: il **Capo d'Oro** che miscela 4,5 cl succo di lime, 4,5 cl Sciroppo semplice 3 cl di succo di mango tostato, 3 cl Vino bianco 4,5 cl Vecchio Amaro del Capo decorato con menta; il **Coctel flor de spritz** che combina 4,5 cl Amaro del capo, 2 cl di aperitivo Mezzodì Caffo, 3 cl di sciroppo e succo di pompelmo, 42 cl di Prosecco frizzante, spruzzato di soda decorato con limone e menta.

I due drink entreranno nel **ricettario ufficiale** della distilleria Caffo in quanto, spiega l'Amministratore Delegato del gruppo Nuccio Caffo: "Con la sperimentazione in formula cocktail è nato negli ultimi anni un nuovo mercato fuori dai confini nazionali che si rivolge al canale mixologist. All'estero infatti è poco diffusa quell'abitudine di consumo italiana secondo cui l'amaro viene degustato esclusivamente a fine pasto".

I passi dell’internazionalizzazione - Vinitaly 2019 è stato il momento giusto per annunciare al grande pubblico l’acquisizione della **Mangilli** - Cantine e Distillerie friulane perfezionata all’inizio di quest’anno. Questa compagine liquoristica, già nota nell’800 per le grappe pregiate e poi per i vini Friulani compreso il Prosecco, e gli interni “grandi magazzini di invecchiamento delle acquaviti sotto il controllo dello Stato”. Come racconta Nuccio Caffo: “È stata Fondata dai Marchesi Mangilli a fine ‘800 e nel ‘77 passò nelle mani di Francesco Perissinotto che introdusse vini e altri distillati di successo”. Con l’occasione sono state presentate due novità. **Furlanina 42°**, la grappa dal “palato gentile” sia in versione “giovane” che maturata in botti di legni diversi. E **Mitica**, la tradizionale e corposa grappa friulana a 50 gradi presente anche in versione Riserva e resa stravecchia in barrique di rovere per il piacere dei palati più esperti. Le grappe della distilleria Mangilli, con sede a Flumignano di Talmassons, si affiancano all’offerta di Sgnape dal Fogolâr presenti nell’assortimento di Caffo in seguito alla precedente acquisizione del 2006 della Distilleria Friulia di Passons Pasian di Prato in provincia di Udine. Tra l’altro con Mangilli si rafforza la presenza del gruppo Caffo in ambito mixologist e aperitivi, in virtù dei prosecchi extra dry e brut che a breve torneranno in produzione con una nuova veste destinata principalmente al mercato horeca.

La strategia di acquisizioni perseguita dalla Distilleria F.lli Caffo ha portato l’azienda a configurarsi come gruppo negli ultimi anni, costituendo la holding **Caffo 1915** poco prima del Centenario di attività. Ripercorrendo la storia degli ultimi cento anni (nel 2015 si è celebrato il centenario) Nuccio Caffo racconta che: “Quando il nonno Sebastiano con i fratelli, che arrivarono in Calabria negli anni ’50, acquisirono l’attuale sede di Limbadi a pochi chilometri da Vibo Valentia, l’attività esistente era concentrata sulla produzione di ‘alcole’ buon gusto ottenuto da vini e vinacce locali, mentre la parte destinata ai liquori era un laboratorio di poche decine di metri quadrati”. Poi l’allargamento della gamma a partire dall’Anice Caffo alla quale seguirono i prodotti in voga a quell’epoca, inizialmente

brandy Caffo e Tre Stelle per poi passare ai liquori dolci come Anisetta e Goccia D’Oro, ai vari tipi di liquori a base di China e all’amaro dei Fratelli Caffo che inizialmente era dominato Amaro Sprint e da cui deriva l’oggi più famoso **Vecchio Amaro del Capo**.

[caption id="attachment_159288" align="alignright" width="198"] Capo Tonic[/caption]

Fino a fine anni ’90 l’attività è cresciuta gradualmente soprattutto in ambito locale, dove l’azienda divenne leader di mercato, soprattutto per l’amaro. In considerazione di uno share di fatturato che all’epoca era realizzato per l’84% in Calabria è stata presa la decisione di costruire una **rete di vendita nazionale**, iniziando contestualmente a muovere anche i primi passi all’estero. Da allora l’azienda crebbe di anno in anno, prima puntando sulla ristorazione e in un secondo tempo rivolgendosi alla grande distribuzione organizzata.

Nel 2001 anche grazie alla creazione della seconda società del gruppo, la **Wild Orange** con sede a Milano, fu creata l’ossatura di quella che oggi è la rete vendita Caffo, che da subito ha puntato anche a uno sbocco sul mercato europeo. Nello stesso periodo, ossia nel ’99, è stata registrata l’apertura **Caffo Beverages inc** nel New Jersey USA: “Inizialmente riscontrando forti difficoltà a individuare importatori e distributori disposti a commercializzare i nostri prodotti – specifica Nuccio Caffo - prendemmo la decisione di aprire una nostra licenza in modo da superare la barriera all’ingresso nel mercato americano”. Curiosamente proprio in questi giorni del Vinitaly l’attuale distributore della California, ormai convinto sostenitore dei prodotti Caffo, ha raccontato di aver “rinvenuto” a casa sua a San Francisco una vecchia bottiglia di Anisetta Caffo mai aperta in 25 anni e ricevuta come sampling - not for sale da Pippo Caffo durante la fiera Fancy Food. Naturalmente si è dimostrato pentito di non aver iniziato subito la distribuzione di quelli che oggi sono prodotti di successo ovunque.

Nel 2006 l’acquisizione di **Friulia** che attestò ulteriormente l’interesse di Pippo e Nuccio Caffo per la qualità e l’artigianalità della Grappa Friulana, considerata da sempre la migliore. Sempre negli stessi anni l’avvio di un’azienda agricola dedicata alla produzione di materie prime per liquori, a base di erbe aromatiche e officinali. Erbe sempre naturali che, come il rarissimo Cytrus Myrtifolia, vengono costantemente coltivate su terreni prossimi agli stabilimenti, per garantire autenticità e valore organolettico a tutta l’offerta liquoristica. Una vera e propria passione che ha portato, prima, alla realizzazione di un laboratorio interno, Caffo Research e, in tempi successivi, a stipulare una convenzione decennale tra le aziende del gruppo Caffo e di un consorzio per la ricerca dell’agroalimentare in Calabria controllato dall’Università Mediterranea di Reggio Calabria, per l’implementazione di moderne Hall tecnologiche dotate di impianti specifici per la lavorazione e il controllo programmabile (PLC) delle infusioni di erbe e della distillazione. Un progetto che fonda le sue basi su un patrimonio di Caffo Research che pare ammonti a oltre duemila di ricette.



Nel 2012 l’apertura dalla **Caffo Deutshland gmbh** nella sede di Planegg (Monaco di Baviera) in Germania per dedicare maggiore attenzione al mercato europeo. Dopodiché un altro “balzo industriale” è stato compiuto nel 2014, con l’incorporazione, prima in affitto e poi totalmente, degli stabilimenti dell’industria liquori **Borsci** celebre dal 1840 per la produzione dell’Elisir S.Marzano Borsci.

Dopo tanto impegno all’inizio del 2019 la Distilleria F.lli Caffo è stata premiata all’Annual Berlin International Spirit Competition come **Migliore Distilleria Italiana**. Sulla scia dei recenti successi imprenditoriali e commerciali Nuccio Caffo, ha dichiarato che la strategia versata all’eccellenza della produzione liquoristica nostrana, anche per quanto riguarda la recente acquisizione: “Rientra nella storia del gruppo, da sempre impegnato a sostenere preservare la tradizione liquoristica e distillatoria made in Italy”.