

# I segreti della Gemma di Abeto

*Ecco gli ingredienti che rendono unico il liquore prodotto nel convento di Monte Senario*



Diciassette ingredienti (compresa l'acqua) fra spezie e erbe officinali compongono il liquore inventato nell'antica farmacia conventuale, nel 1865, dallo speziale mugellano frà Agostino Martini. La **Gemma di Abeto** è stato sicuramente il liquore più apprezzato e decorato, anche a livello internazionale, ma alla sua produzione seguì presto l'Amaro Borghini, L'Elisir di China e l'Archermes.

**La fama dei liquori prodotti nel convento** di Monte Senario si è fatta secolare e la ricetta segreta (sempre di più). Da allora infatti, non si hanno notizie precise sugli ingredienti (e sulle dosi) della Gemma di Abeto, (nome registrato già nell'Ottocento), che proviene dall'essenza dei semi di abete delle pigne, in combinazione alcolica con altre spezie, e dal lavoro comunitario che i frati si sono tramandati fino ai giorni nostri. *Un lavoro che, fino a qualche anno fa, partiva dalla raccolta manuale dagli abeti intorno al convento.* Un patrimonio arboreo disteso su diciotto chilometri di bosco dove convivono abeti di specie differenti e pini secolari, da cui attingere le pigne da essiccare al sole prima dell'estrazione dei semi da cui ottenere l'essenza.

**Furono proprio gli eremiti a decidere l'infoltimento** dei dintorni del convento che avvenne fra il 1597 e il 1602 con tremila abeti (abete bianco, ndr) acquistati a Vallombrosa, Camaldoli, sul Falterona e in Mugello. La raccolta manuale avveniva fino a trenta anni fa, prima che il costo della manodopera diventasse impegnativo e che l'uso delle alte scale appoggiate sugli abeti, facesse optare i frati per altre soluzioni. «Fino a quando è stato possibile - racconta Padre Giovanni, il frate responsabile del laboratorio - facevamo la raccolta a mano, abbracciando letteralmente gli abeti... Attualmente invece, ci rivolgiamo al centro gestito dalla forestale a Pieve Santo Stefano (Arezzo), dove si conservano i semi dei vegetali delle piante del Centro/Sud Italia».

**Con la macerazione degli estratti (tutti naturali)**, in 3/4 mesi si ottiene l'essenza; con venti litri di essenza, si ottengono circa novecento litri di liquore. Nell'antico laboratorio nelle cantine del convento, non sono più di quattro i frati che oggi si occupano della produzione, coadiuvati da qualche collaboratore volontario. Mani diverse hanno controllato, negli anni, la macerazione e l'imbottigliamento; i loro gesti rapidi si sono inseguiti negli intrecci veloci dell'etichettatura, sempre a mano. Un liquore particolare, forte, come i suoi sentori vegetali di piante officinali e lo zafferano (tenue) che gli dà la colorazione naturale, prodotto dai Servi di Maria, in ritiro sulle pendici appenniniche già dal 1200.

Liquore pluridecorato alle esposizioni di Londra, di Milano e di Parigi, sempre venduto nella farmacia storica del convento, attiva per molti anni grazie al lavoro dei frati farmacisti della comunità che oltre ai liquori, producevano medicinali di origine naturale.