

Gorfer e il liquore prugna. La “rinascita” di un prodotto tradizionale di Mirandola

scritto da Redazione | 16/09/2016



La bella storia della Gorfer di Mirandola (MO) che, dal 1955, porta avanti con passione la migliore tradizione liquoristica italiana e del suo Liqueore Prugna.

GORFER
LIQUORI DAL 1955
www.liquorigorfer.it



A **Mirandola**, cittadina della bassa modenese, dai primi anni '50 esiste un piccolo liquorificio artigianale, la "**Gorfer**", che è riuscita a traghettare il "saper fare" della tradizione liquoristica italiana fino ai giorni nostri. Un'operazione compiuta più con il cuore che con la testa, come raccontano i soci di **Italian Art of Living Srl**, la società che ha rilevato recentemente gli impianti e il marchio "Gorfer" e formata da persone innamorate del territorio e delle tradizioni enogastronomiche.

Italian Art of Living crede che lo sviluppo economico territoriale del settore agroalimentare debba passare obbligatoriamente attraverso l'internazionalizzazione dell'offerta senza snaturare, e anzi valorizzando, le caratteristiche uniche dei prodotti dettate dalle differenze pedoclimatiche del territorio.

Rilevando il marchio Gorfer si è voluto salvare un pezzo di storia della piccola imprenditoria locale tanto che, tra i progetti da realizzare nell'immediato futuro c'è quello di allestire un museo d'impresa che raccoglierà i macchinari, la strumentazione e l'interessantissima raccolta di etichette. Un'operazione che mette al centro il territorio e va oltre gli aspetti economici, coinvolgendo tante persone tra cui collezionisti locali che hanno donato alcuni pezzi e che confidano nell'aspetto culturale dell'operazione.

La gamma dei prodotti Gorfer

La gamma della produzione Gorfer ha da sempre coperto la richiesta di liquori "italiani" e "modenesi" come sambuca, amaro felsina, tre stelle, benevento, grappe, limoncino, marasca, maraschino, alchermes, amaretto, sassolino, nocino e prugna, quest'ultima la vera "regina" di casa Gorfer.

A partire dal 1955 il “**liquore Prugna**”, da non confondersi con il liquore di prugna, è una “presenza” consolidata per i mirandolesi che, oltre a consumarlo come fine pasto a casa, nei bar e nelle trattorie della zona, lo hanno eletto ingrediente “indispensabile” per la conservazione della frutta sotto spirito.

Il Liquore prugna di Gorfer

La “Prugna” ha ottenuto un tale successo, ben oltre i confini modenesi, che, a partire dagli anni 70 e per tutti gli anni 80, l’azienda Gorfer ha profuso grandi sforzi, anche economici, nella promozione del prodotto e nella fidelizzazione dei clienti attraverso l’ideazione di una bottiglia appositamente disegnata, di cui si conservano ancora gli stampi, e la produzione di gadget e oggettistica di una ricercatezza tale da porsi allo stesso livello delle principali aziende liquoristiche italiane.

La diffusa conoscenza del “**Liquore Prugna**” e la sua familiarità nel consumo ha portato nel tempo alla nascita di “nomignoli” familiari con cui ancora oggi i mirandolesi chiamano questo prodotto ...la prugna, la grappa di prugna, la pruma.

Oggi il liquore Prugna vive una nuova giovinezza grazie alla collaborazione di **importanti chef e bartender** che hanno sviluppato ricette e cocktail innovativi che ne esaltano le caratteristiche aromatiche. Il prodotto, infatti, si presta anche per sostituire blasonati liquori Triple Sec. Oggi “il liquore Prugna” è presente in alcuni dei migliori ristoranti delle province di Modena e Mantova, in alcuni locali di tendenza della riviera romagnola ed a breve sarà possibile degustarla anche negli Stati Uniti e nei migliori ristoranti di Hong Kong.

La continua ricerca di nuovi accostamenti ha permesso di sperimentare con successo abbinamenti curiosi e “trasgressivi”. Tra questi quello con il Parmigiano Reggiano stagionato 40 o 60 mesi.

Gorfer ha confermato più volte nel tempo la propria vision rispetto ai prodotti tipici e tradizionali modenesi risultando nel 1968 anche tra i soci fondatori del [Consorzio del Nocino di Modena](#). Oggi Gorfer (Italian Art of Living Srl) sta iniziando le procedure, presso la Camera di Commercio di Modena, per l’accreditamento del proprio “Nocino” e del “Sassolino” quali prodotti che possano fregiarsi del marchio collettivo “Tradizione e Sapori di Modena”.

GORFER LIQUORI

Italian Art of living Srl

Via Pacinotti, 2 - 41037, Mirandola (MO) - Italy

Tel: . +39 0535 21156

E-mail: info@liquorigorfer.it

Web: www.liquorigorfer.it