

Premiata Distilleria Liquori

SASSOLINO STAMPA SASSUOLO

Anno di fondazione 1804
Sassuolo (MO)

www.sassolinostampa.it

Nell'800, tra Sassuolo e la Cina esiste una singolare e importante sinergia produttiva, che dà vita a uno dei marchi più antichi nel comparto dei liquori in Italia: il Sassolino Stampa. Nato nella cittadina Modenese nel 1804, il Sassolino è un prodotto tipico dell'Emilia Romagna, disciplinato dal marchio "Tradizioni e sapori di Modena", creato dalla locale Camera di Commercio con l'obiettivo di imporre specifiche regole di produzione. La Sassolino Stampa marchio "Tre Esse", di proprietà dei fratelli Carlo e Roberta Chicchi, è l'unica depositaria della ricetta originale e produce questo liquore distillando adagio, in alambicchi di rame, l'anice stellato essiccato, importato da oltre due secoli dalla Cina meridionale. Cuore cinese, dunque, e cervello svizzero trapiantato a Sassuolo: il Sassolino nasce infatti quando l'elvetico Lucio Bazzigher, originario del Cantone dei Grigioni, si trasferisce nella cittadina modenese con alcuni suoi connazionali, molti dei quali speciali e



Annuncio pubblicitario che suggerisce gli utilizzi del Sassolino Stampa: «...liscio, nel caffè, insuperabile nei dolci»

droghieri, e vi fonda una distilleria. La ditta viene successivamente rilevata dai fratelli Stampa, ai quali ben presto si unisce Carlo Chicchi, trisnonno degli attuali proprietari. Distillando l'anice stellato cinese l'azienda ottiene un liquore che ha da subito un gran successo. Sono i cadetti dell'Accademia Militare di Modena che nella seconda metà dell'800 si recano a Sassuolo per il campo estivo e le esercitazioni, a coniare il termine "sassolino" per

quel prodotto prima di allora conosciuto come "rinfresco d'anice". Sempre grazie a loro, il Sassolino si diffonde in tutta Italia, ottenendo in breve tempo numerosi attestati e riconoscimenti nelle varie esposizioni e diventando il liquore per signora, gustato nei salotti bene dell'epoca.



Vecchia bottiglia con sigillo del Sassolino della Fratelli Stampa con, sullo sfondo, l'anice stellato da cui si ricava questo liquore.



Vecchia etichetta di Rinfresco d'Anice della Fratelli Stampa..

Attualmente, il liquore viene commercializzato alla gradazione ottimale di 40°, nella classica bottiglia con etichetta gialla e bollino rosso con le "Tre Esse". Dall'aroma delicato, il Sassolino è ottimo come digestivo, come correttivo del caffè e ideale nella preparazione dei dolci, ai quali dona un sapore inconfondibile. L'azienda fornisce oggi principalmente la grande distribuzione con due linee: la Stampa "Tre Esse" e la Carlo Stampa, marchio, acquistato, quest'ultimo, circa trent'anni fa e destinato al settore discount. I prodotti dell'azienda variano dalla vasta gamma di liquori per dolci al nocino, altro liquore tipico della zona, dai liquori secchi al brandy e alla grappa.



Carlo e Roberta Chicchi, titolari della Sassolino Stampa.