

**Erboristeria e liquori:
le origini della distilleria Varnelli di Pievebovigliana, 1868-1940**

di Augusto Ciuffetti

Non ci volle molto perché diventasse uno specialista nel campo della distillazione. Scopri – e in questo il suo naso lo aiutò più che non il meccanismo delle regole di Baldini – che il calore del fuoco esercitava un'influenza decisiva sulla buona riuscita del distillato.

Patrick Süskind, *Il profumo*, 1985

1. *Premessa.* Le origini della distilleria Varnelli di Pievebovigliana sono estremamente indicative del rapporto che nelle società tradizionali, non ancora interessate dallo sviluppo industriale, si può stabilire tra le risorse naturali disponibili e l'organizzazione di una significativa attività economica. Tale rapporto assume un rilievo del tutto particolare in considerazione del periodo e dell'area in cui tale attività si concretizza, vale a dire la seconda metà dell'Ottocento e la zona montana della provincia maceratese. Nel 1868, quando Girolamo Varnelli, a Fiordimonte, piccolo centro rurale del Camerinese, fonda la sua ditta, producendo l'amaro Sibilla e il mistrà nel retrobottega del negozio di generi coloniali aperto dal padre nei decenni precedenti, l'intera economia manifatturiera della zona è ormai entrata nella fase del suo definitivo declino¹. Quello che resta di un tessuto economico marginale, spesso d'origine medievale, composto da attività artigianali e piccoli opifici, legato alla pluriattività rurale ed alla prima trasformazione dei prodotti dell'agricoltura (tessitura domestica, gualchiere, mulini, opifici tessili, concerie, cartiere, fornaci), dopo una lunga fase di decadenza, che copre l'intera età moderna, viene spazzato via dalla formazione del mercato nazionale.

¹ Si veda R. Mattioni, *L'avventura dell'industria. Manifatture tra '800 e '900 nell'Alto Maceratese*, Pieve Torina-Camerino 1993, p. 93, testo che costituisce il principale riferimento per la ricostruzione dell'intera vicenda imprenditoriale della distilleria Varnelli.

Non a caso, durante l'età moderna, dopo la vitalità manifatturiera e mercantile, che nel basso medioevo caratterizza l'Appennino maceratese e in particolar modo la città e l'intero territorio di Camerino², il progressivo destrutturarsi dei mercati e delle reti commerciali favorisce la definizione di nuovi equilibri economici e sociali, intorno alle più elementari e tradizionali forme di autosufficienza ed autoconsumo³. La distilleria Varnelli, dunque, inizia la sua attività nella fase in cui gli equilibri plurisecolari sui quali si regge l'intera economia montana dell'Alto Maceratese non sono più in grado di assicurare la necessaria stabilità. Già alla fine del secolo, accanto alla tradizionale emigrazione stagionale dei braccianti verso l'Agro romano, che per le famiglie contadine costrette a vivere sulla soglia della sussistenza si configura come un'importante fonte di integrazione del reddito, si affianca l'emigrazione definitiva verso l'estero, che raggiunge il suo culmine nei primi decenni del Novecento⁴.

La maggior parte delle attività manifatturiere, legate agli equilibri economici pre-industriali che si sviluppano lungo la dorsale appenninica nel corso dell'Ottocento grazie all'estro e alle capacità di imprenditori innovatori e coraggiosi, resta quasi sempre prigioniera del limitato orizzonte del mercato di riferimento. Come l'intera struttura manifatturiera si dimostra incapace di evolvere verso la formazione di aree industriali, allo stesso modo, anche questi imprenditori, venendo meno i presupposti del sistema economico tradizionale sui quali fondano le loro attività, si dimostrano incapaci di assicurare la continuità e la sopravvivenza delle loro aziende. È il caso, a Pievebovigliana, della gualchieratintoria e dell'officina per la produzione di ferri chirurgici e da taglio dei fratel-

² E. Di Stefano, *Una città mercantile. Camerino nel tardo Medioevo*, Camerino 1998; Id., *La carta marchigiana sul mercato europeo e il caso di Camerino nei secoli XIV-XV*, in «Proposte e ricerche», n. 54 (2005), pp. 194-221; G. Pinto, *Camerino nel Quattrocento: il decollo di una economia mercantile e manifatturiera*, in *I Da Varano e le arti*, Ripatransone 2003, vol. I, pp. 53-60.

³ A. Ciuffetti, *Spazi economici, risorse e manifatture. L'Appennino Umbro-Marchigiano nel XIX secolo*, in A.G. Calafati e E. Sori, a cura di, *Economie nel tempo. Persistenze e cambiamenti negli Appennini in età moderna*, Milano 2004, pp. 211-229.

⁴ A. Ciuffetti, *Le tre fasi di un modello migratorio: emigrazioni stagionali, estere e interne nell'Alto Maceratese tra Otto e Novecento*, in E. Sori, a cura di, *Le Marche fuori dalle Marche. Migrazioni interne ed emigrazione all'estero tra XVIII e XX secolo*, Quaderni monografici di «Proposte e ricerche», n. 24, Ancona 1998, tomo I, pp. 160-186.

li Giovanni e Osmirda Cianni: l'officina cessa la sua attività con la morte, nel 1906, di Osmirda, mentre la tintoria funziona ancora per qualche decennio, per scomparire definitivamente nei primi anni Venti⁵.

Anche Girolamo Varnelli e suo figlio Antonio, per mentalità e capacità, sono degli uomini "nuovi" nel contesto della società nella quale vivono, pur essendo saldamente ancorati ad essa, ma a differenza dei Cianni o di altri simili imprenditori, riescono a superare, con la loro attività, la cesura di fine Ottocento. Antonio riesce a collocare la distilleria oltre gli assetti dell'economia tradizionale e ad inserirla, con successo, nei meccanismi del nuovo mercato nazionale. Già ai primi del Novecento, infatti, la distilleria perde la sua fisionomia artigianale, per approdare verso una prima forma di organizzazione aziendale. Sono dunque due le principali fasi di riferimento della vicenda imprenditoriale dei Varnelli: da un lato lo sviluppo e la crescita della distilleria nel corso del Novecento, soprattutto dopo gli anni Quaranta, quando il marchio Varnelli si diffonde e si afferma a livello nazionale; dall'altro, la sua origine, che affonda le radici nella cultura, negli usi, nelle tradizioni, negli assetti della vita economica della dorsale appenninica marchigiana della seconda metà del XIX secolo. Protagonisti di questa evoluzione sono due intraprendenti "innovatori", Girolamo e Antonio, capaci di dare a quelle stesse tradizioni e a delle conoscenze plurisecolari, una veste nuova e dal forte carattere industriale. Questo percorso è chiaramente leggibile nelle caratteristiche stesse dei due principali prodotti, il mistrà e l'amaro Sibilla, intorno ai quali si sviluppa la fase iniziale della vita dell'azienda.

2. *Anice, erbe, essenze: una storia antica e le prime esperienze d'impresa, tra pastorizia e commercio ambulante.* L'anice, da sempre considerato una panacea contro ogni malattia, è conosciuto fin dall'antichità, mentre i relativi liquori vengono introdotti, per la prima volta, nell'Italia meridionale, dagli arabi. La diffusione del principale liquore secco all'anice, il mistrà, nelle regioni settentrionali e centrali si deve, invece, ai veneziani, in particolar modo dopo la conquista della città greca di Mistra, nei pressi di Sparta, avvenuta nella seconda metà del Seicento, dalla quale la bevanda prende il nome. Nei secoli successivi,

⁵ A. Ciuffetti, *Ambiente rurale e "borghesie" manifatturiere dell'Ottocento: i Cianni di Pievebovigliana*, Quaderni monografici di «Proposte e ricerche», n. 10, Ancona 1992.

da Venezia, l'uso del mistrà si estende a tutte le regioni che si affacciano sull'Adriatico, fino alla Marca di Ancona e ai territori di Macerata e Camerino.

Del mistrà e di altri enoliti anisati, che nascono nel Cinquecento, per moltiplicarsi e differenziarsi nel tempo, per aromi e proprietà, dal XVIII secolo in poi, ne fanno largo uso, non solo i contadini e i pastori del Maceratese, ma anche quelli di altre regioni mediterranee. Nelle campagne marchigiane, in particolare nell'area picena, la bevanda è prodotta in proprio, per distillazione alcolica e aromatizzazione con l'anice verde, la *pimpinella anisum*, presente nelle zone montane, soprattutto in quelle dei Sibillini, ma anche con il finocchio selvatico e la frutta (mele e arance). Se l'anelolo è una sostanza, che in piccole dosi svolge un'azione eupeptica, ma anche antimicrobica e antifungina, l'anice verde ricorre costantemente, per le sue capacità terapeutiche, nella medicina antica e tradizionale. Non a caso, esso entra ben presto nel corredo dei pastori della montagna maceratese e della Valnerina, che lo utilizzano lungo i percorsi della transumanza e nei luoghi umidi e malsani della Maremma e dell'Agro romano⁶.

Mentre nel corso dell'età moderna, gli enoliti anisati vengono prodotti all'interno delle case contadine, dei conventi e dei monasteri, quasi esclusivamente per l'autoconsumo, all'inizio dell'Ottocento, tale attività inizia ad essere svolta anche da imprenditori privati, venditori ambulanti e farmacisti. Inizia, cioè, una prima commercializzazione di queste bevande, sostenuta da una richiesta costantemente in crescita. Nella seconda metà del secolo e all'inizio del Novecento, non c'è nessun farmacista di paese, che non sia in grado di realizzare e vendere distillati ed altri liquori, come decotti e tonici. Nel 1865, il farmacista di Pievebovigliana, Antonio Rosa, partecipa all'esposizione provinciale di Macerata, dedicata ai prodotti agrari e industriali ed alle "opere di belle arti", con ben tre diverse qualità di rosoli di sua produzione⁷. La farmacia Leboroni di Visso, all'inizio del XX secolo è nota per il suo amaro digestivo a base di erbe,

⁶ Su questi temi, si veda B. Salvucci, a cura di, *Dalla vite al vino: miti, tradizioni, arte e storia*, Pollenza 2001, ma anche, tra le numerose pubblicazioni di L. Odello, *La civiltà del vino*, Brescia 1987; Id., *La distillazione delle essenze*, Sommacampagna 1989; Id., *Conoscere e apprezzare i liquori*, Brescia 1998.

⁷ Archivio di Stato di Macerata, *Camera di commercio*, b. 92, f. "Esposizione provinciale", sf. "Mandamento di Camerino", Elenco degli espositori inviato dal Sindaco di Pievebovigliana, 5 luglio 1865.

grazie al quale consegue numerosi attestati⁸. La prima produzione a carattere artigianale degli enoliti anisati affonda, dunque, le sue radici in un'antica tradizione, ampiamente diffusa e consolidata. Durante il XIX secolo, per quanto riguarda il versante adriatico dell'Italia centrale, essa tende a concentrarsi nella zona di Ascoli Piceno e intorno ai monti Sibillini, dove la coltivazione dell'anice verde è diffusa grazie alle particolari condizioni del suolo e al clima, con almeno tre significative esperienze, tutte legate alle economie pastorali o del piccolo commercio ambulante o di bottega, tipiche di questi luoghi. In maniera indicativa, i relativi percorsi presentano tutti le stesse caratteristiche. Sono gli antichi usi e costumi, l'ampia e diffusa conoscenza delle qualità terapeutiche delle erbe da parte dei pastori e la possibilità di spostarsi sul territorio, a favorire la nascita e lo sviluppo di queste prime attività imprenditoriali legate alla produzione di distillati e liquori.

La prima esperienza è quella di Girolamo Varnelli. Dopo il trasferimento della sua famiglia a Fiordimonte, avvenuto nel 1820, dove il padre Giuseppe è titolare di un negozio di generi coloniali, egli intraprende l'attività di venditore ambulante⁹. Con i suoi articoli di merceria percorre l'intera area montana della provincia di Macerata, e dai pastori apprende le prime conoscenze di erboristeria. Lo studio delle piante officinali viene successivamente messo a frutto ed approfondito durante un breve soggiorno a Roma. I pastori di Cupi di Visso, infatti, località nella quale Girolamo si trasferisce nel 1880 dopo essersi sposato con la figlia di un ricco allevatore di ovini, per combattere la malaria, contratta durante la transumanza nelle maremme laziali, insieme alle pastiglie di chinino, sono soliti masticare le radici della genziana¹⁰. La genziana e la china,

8 R. Mattioni, *L'avventura dell'industria*, cit., p. 96.

9 Archivio Storico del Comune di Fiordimonte, *Registro delle famiglie del 1861*.

10 Sulla pastorizia e sulla transumanza dell'Alto Maceratese e dei monti Sibillini, la bibliografia è molto vasta; si veda, in particolare, R. Paci, *La transumanza nei Sibillini in età moderna: Visso*, in *L'Appennino centrale: economie, cultura, società*, in «Proposte e ricerche», n. 20 (1988), pp. 117-124; E. Di Stefano, *Allevamento nomade e stanziale nella montagna maceratese, secoli XVIII-XIX*, in A. Antonietti, a cura di, *La montagna appenninica in età moderna. Risorse economiche e scambi commerciali*, Quaderni monografici di «Proposte e ricerche», n. 4, Ancona 1989, pp. 31-61; O. Gobbi, *Il versante adriatico dei Sibillini tra pastorizia ed agricoltura nei secoli XVI-XVIII*, ivi, pp. 83-102 (ripubblicato in Id., *I Sibillini oltre il mito. Aspetti socio-economici di una regione appenninica nei secoli XV-XVIII*, Amandola 2003, pp. 23-49);

insieme alla genzianella, al rabarbaro e all'arancio sono anche gli ingredienti del suo liquore medicinale, addolcito con il miele, utilizzato anche come antifebbri- le e antimalarico, che egli mette a punto nel suo negozio di Fiordimonte. Si tratta dell'amaro Sibilla, che nel 1868 ottiene, a Roma, il suo primo importante riconoscimento. È sempre nel retrobottega del negozio del padre, che egli elabora altre ricette, interpretando e migliorando quanto tramandato dalla tradizione marchigiana, compresa la formula del mistrà, successivamente realizzato su ampia scala dal figlio Antonio, e che ben presto diventa il prodotto di punta della distilleria. Dopo il trasferimento a Cupi, Girolamo intraprende l'attività di allevatore di ovini, ma ben presto torna ad occuparsi di liquori, e i suoi primi clienti sono proprio i pastori del Vissano¹¹.

Gli stessi contesti rurali, con i medesimi riferimenti all'economia pastorale ed alle botteghe di generi diversi, si collocano all'origine di altre due esperienze simili a quella dei Varnelli, consolidate, sempre nel corso dell'Ottocento, intorno all'area dei monti Sibillini. Nel 1870, due anni dopo la nascita dell'amaro Sibilla, ad Ascoli Piceno, Silvio Meletti, nato nel 1856, produce per la prima volta l'anisetta Meletti, perfezionando un liquore a base di anice realizzato, artigianalmente, nella piccola bottega della madre. Anch'egli utilizza i semi di anice verde coltivato nei terreni argillosi situati intorno ad Ascoli Piceno, ottenendo un liquore aromatico e dolce, e quindi diverso, per queste caratteristiche, dal tradizionale mistrà secco. Riesce anche a convincere alcuni agricoltori ad ampliare la coltivazione dell'anice.

Dopo aver migliorato il suo prodotto, attraverso un attento studio dei più importanti trattati italiani e francesi sulla distillazione e sulla confezione dei liquori, in modo da renderlo concorrenziale rispetto alle costose anisette estere, e dopo aver ottenuto numerosi riconoscimenti, nel 1904 egli apre, presso la stazione ferroviaria di Ascoli Piceno, il suo primo stabilimento industriale, dotato di una capacità produttiva di 600 litri giornalieri. Il suo mercato di riferimento, ormai, va oltre i principali centri dell'Ascolano. Alla perizia di Silvio Meletti si

R. Mattioni, *Sui passi del Meschino. Pastori e greggi dei Sibillini*, Pieve Torina-Camerino 1990; F. Mazzoni, *Trasformazioni territoriali ed economiche nei Monti Sibillini dall'età moderna a oggi: una interpretazione*, in A.G. Calafati e E. Sori, a cura di, *Economie nel tempo*, cit., pp. 335-357.

11 R. Mattioni, *L'avventura dell'industria*, cit., pp. 93-94.

deve anche la costruzione di un particolare alambicco, a “bagno Maria”, a lentissima evaporazione, in grado di formare un distillato ad alta gradazione, estremamente aromatico. Questo liquore, denominato “anicciato” costituisce la base per le successive lavorazioni. Altri aromi, infatti, sempre ottenuti attraverso la distillazione di vari spezie, sono indispensabili per arrivare all’anisetta. Il processo produttivo si conclude con l’invecchiamento dell’anisetta, così realizzata, in grandi fusti di ferro¹².

Agli anni Settanta dell’Ottocento risale, nel centro di Antrodoco, a confine tra Lazio ed Abruzzo, anche la prima produzione di liquori, da parte della Antica Casa Pallini. Sono le vicende personali del fondatore Nicola Pallini, a rendere la sua esperienza imprenditoriale simile a quella dei Varnelli e di Silvio Meletti. Nicola nasce nel 1815 a Civitella del Tronto da un’umile famiglia di contadini e pastori; a soli quindici anni intraprende l’attività di mercante ambulante, lavorando in tutti i mercati delle Marche e dell’Abruzzo e specializzandosi nella vendita di stoffe e di un altro fondamentale prodotto dell’economia montana: le castagne. A vent’anni, divenuto ormai un abiente mercante, decide di trasferirsi ad Antrodoco, dove amplia notevolmente la sua attività. Nel suo emporio, tra sacchi di sementi e stoffe, compaiono le prime bottiglie di liquore, comprese quelle di mistrà, prodotto da lui stesso seguendo le solite ricette tradizionali. Il definitivo sviluppo dell’azienda, nei primi anni del Novecento, si deve ai figli Virgilio e Fidelfo; il primo si dedica al commercio dei vini e dei liquori, il secondo delle stoffe. La svolta definitiva, nella vita dell’azienda, si ha nel 1917, quando Virgilio decide di trasferirsi a Roma. L’incontro con un nobile russo, appassionato di chimica, giunto a Roma a causa della rivoluzione bolscevica, consente a Virgilio di aprire una nuova distilleria nel cuore della capitale. La rielaborazione delle ricette del padre gli permette di produrre una vasta gamma di liquori a base di anice¹³.

3. *Da Girolamo ad Antonio: lo sviluppo aziendale della distilleria Varnelli.* Negli ultimi decenni dell’Ottocento, per ampliare la sua produzione di distillati,

12 Oltre a F. Amatori, *Per un dizionario biografico degli imprenditori marchigiani*, in S. Anselmi, a cura di, *Storia d’Italia. Le regioni dall’Unità a oggi. Le Marche*, Einaudi, Torino 1987, pp. 601-602, alcune interessanti informazioni si possono ricavare dal sito www.meletti.it.

13 Anche per queste informazioni, si rimanda al sito www.pallini.it.

Girolamo decide di rivolgersi ai suoi fratelli Dario e Giovanni, entrambi celibi, che nel 1871 si stabiliscono a Pievebovigliana. Nel più ampio quadro delle diverse forme di pluriattività rurale, il primo gestisce un negozio di generi alimentari, mentre il secondo si afferma come falegname, ebanista e bottaio¹⁴. Del resto, insieme alla diffusa presenza di calzolai, la produzione di botti costituisce, fin dal XIX secolo, una delle principali attività artigianali del territorio di Pievebovigliana. In realtà, Giovanni è anche un estroso inventore. In occasione della Mostra provinciale operaia di Camerino del 1888, egli espone un armonium, già presentato in un concorso promosso nel 1879 dalla Camera di Commercio di Macerata, ed una macchina per lavare i bicchieri¹⁵. Alla fine degli anni Ottanta dell’Ottocento, la distilleria di Girolamo Varnelli è ormai definitivamente localizzata a Pievebovigliana, nel laboratorio di Giovanni, e successivamente in un edificio posto di fronte all’abitazione dei fratelli.

La distilleria, una delle poche attive nella Provincia di Macerata, è segnalata in tutte le statistiche di fine secolo, inizio Novecento. Nel 1887 le fabbriche di liquori presenti nel territorio provinciale sono sette, tutte destinate a soddisfare i bisogni locali: una a Macerata, quattro a Camerino, una a Muccia ed infine, quella dei fratelli Varnelli a Pievebovigliana¹⁶. Nella distilleria, come evidenziato dalla statistica industriale del 1892, sono occupati stabilmente due operai¹⁷. Lo stesso numero di lavoratori viene rilevato anche nel 1914¹⁸. È la fase in cui l’azienda inizia ad affermarsi anche al di fuori delle Marche. Nel 1902, l’amaro

14 T. Ciccotti, *Pievebovigliana nel 1900*, Norcia 1983, pp. 37-38.

15 Archivio di Stato di Macerata, *Camera di Commercio*, b. 97, f. “1880. Concorso regionale e esposizione Belle arti 1879”, Catalogo degli oggetti presentati al concorso a premi promosso dalla Camera di Commercio ed Arti di Macerata [1879]; *Catalogo generale degli oggetti esposti nella Mostra provinciale operaia aperta in Camerino nell’estate 1888*, Camerino 1888.

16 Camera di Commercio ed Arti di Macerata, *Statistica agricola-industriale-commerciale della Provincia di Macerata, compilata da Guidarelli Arnaldo. Anno 1887-88*, Macerata 1889, pp. 75-76.

17 Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio, Direzione Generale della Statistica, *Annali di statistica. Statistica industriale*, fascicolo XLII, *Notizie sulle condizioni industriali della Provincia di Macerata*, Roma 1892, p. 39.

18 Camera di Commercio e Industria della Provincia di Macerata, *Relazione statistica sulle industrie e sui commerci del Distretto al 31 dicembre 1914*, Macerata 1916, p. 46.

Sibilla consegue la menzione onorevole alla Fiera nazionale dei vini¹⁹, mentre nel 1905, nell'Esposizione regionale marchigiana di Macerata, Giovanni Varnelli è premiato con una medaglia di bronzo per una serie di attrezzi, macchine e preparati vari per la viticoltura e l'enologia. Nella stessa esposizione, i fratelli Varnelli ottengono anche un diploma, con medaglia d'argento, per i loro liquori²⁰. A livello regionale, la distilleria opera accanto ad altri importanti produttori del settore. Nell'esposizione del 1905, oltre alla ditta Meletti, compaiono le aziende Montini di Fabriano (fernet, amaro e vermouth), Borghetti di Ancona (caffè-sport) e Olivieri di Porto San Giorgio (anisina)²¹. Nonostante la crescita della produzione, conseguenza del successo riportato nell'esposizione di Macerata, i fratelli Varnelli continuano a svolgere, secondo lo schema della pluriattività e della diversificazione dei rischi, anche altre attività commerciali ed artigianali.

Nel 1910, Giovanni, rimasto solo (Girolamo muore nel 1904, Dario nel 1908), per seguire la distilleria è costretto ad abbandonare l'attività di falegname, e si iscrive, presso la Camera di Commercio di Macerata, nell'elenco dei titolari di fabbriche di alcool e liquori. Nel 1915, con la morte di Giovanni, la fabbrica viene ereditata da Antonio, figlio di Girolamo, già da qualche anno attivo all'interno dell'azienda²². Il suo principale merito è quello di migliorare la produzione del mistrà. È lui che negli anni Venti e Trenta riesce a dare all'azienda un vero assetto industriale, puntando, con grande intuito, sull'immagine e sulla pubblicità: crea nuove etichette, i primi manifesti, i calendari e nuovi imballaggi funzionali e decorativi. Negli anni Venti la distilleria Varnelli è l'unica attività industriale di Pievebovigliana, in grado di partecipare a mostre, fiere e concorsi²³.

19 R. Mattioni, *L'avventura dell'industria*, cit., p. 96.

20 Archivio di Stato di Macerata, *Camera di Commercio*, b. 98, f. "Esposizioni. Esposizioni provinciali e regionali 1905", Esposizione regionale marchigiana Macerata 1905, *Elenco degli espositori premiati*, pp. 25 e 45.

21 *Le fabbriche di liquori*, in *L'esposizione marchigiana illustrata*, Macerata 1905, p. 186.

22 R. Mattioni, *L'avventura dell'industria*, cit., p. 97.

23 Archivio Storico del Comune di Pievebovigliana, b. "Categorie 11-15. Anno 1923", f. "Agricoltura industria e commercio", sf. "Fiera campionaria in Porto Civitanova, 5-20 agosto 1923", Minuta della lettera del Sindaco datata 10 luglio 1923.

Nello stesso periodo, la produzione del mistrà è di due botti da tre quintali ogni settimana, mentre quella dell'amaro Sibilla, a causa del processo produttivo molto più lungo, dovuto all'essiccazione delle erbe e alla lenta cottura in caldaia, con fuoco alimentato a legna, è di tre quintali circa ogni due settimane. Accanto a questi liquori, al rum e al vermouth, compaiono altri prodotti, come il Persico reale (liquore alle pesche), rosoli vari, il punch al mandarino e all'arancio, il caffè-moka e l'anisetta. Il mercato di riferimento delle damigiane e delle bottiglie Varnelli è rappresentato dall'intera zona montana dell'Alto Maceratese, ma anche da alcune località, poste in Umbria, lungo la Valnerina o nel territorio comunale di Foligno²⁴.

Nonostante ciò, Antonio non rinuncia a raccogliere direttamente le erbe che servono per i suoi liquori, percorrendo i tratturi dei monti Sibillini, e a preparare personalmente i liquori. In particolare, raccoglie la genziana, elemento fondamentale per il suo amaro. Negli anni Trenta la produzione totale di genziana, nella Provincia di Macerata, raggiunge i trenta quintali; quella effettivamente raccolta è pari a dieci quintali²⁵. Antonio migliora le sue conoscenze sulle erbe medicinali, mentre continua a collezionare anche le ricette tradizionali, appartenenti alla cultura popolare di speciali e di conoscitori di liquori e decotti, utili contro ogni malattia. Fino agli anni Quaranta riprende, a Cupi, anche l'allevamento degli ovini. La dimensione della pluriattività, tipica del XIX secolo non scompare, dunque, nemmeno in questa fase. Anzi, essa viene rafforzata, fino ad arrivare al pieno controllo dell'intera vita economica del piccolo centro di Pievebovigliana. Negli anni Trenta i Varnelli sono titolari di un esercizio di generi coloniali e di un forno posti al centro del paese, gestiscono l'ammasso del grano e dei bachi da seta, possiedono una pompa di benzina ed una stazione di servizio nel punto di collegamento tra le statali della Valnerina e della valle del Chienti²⁶.

Il definitivo sviluppo della distilleria Varnelli e la sua affermazione a livello

24 R. Mattioni, *L'avventura dell'industria*, cit., p. 99.

25 Ministero di Agricoltura e Foreste, *Inchiesta sulla produzione delle piante officinali indigene*, Roma 1939, pp. 231-234.

26 R. Mattioni, cit., pp. 99-100.

nazionale avvengono dopo gli anni Quaranta, quando la gestione della ditta è assunta dal figlio di Antonio, Girolamo. Grazie alle sue capacità imprenditoriali la distilleria si afferma come azienda leader del suo settore.