

IVG24

Dicembre 2021
ivgspa.it
ivg.colbachini@ivgspa.it

IVG STORIES

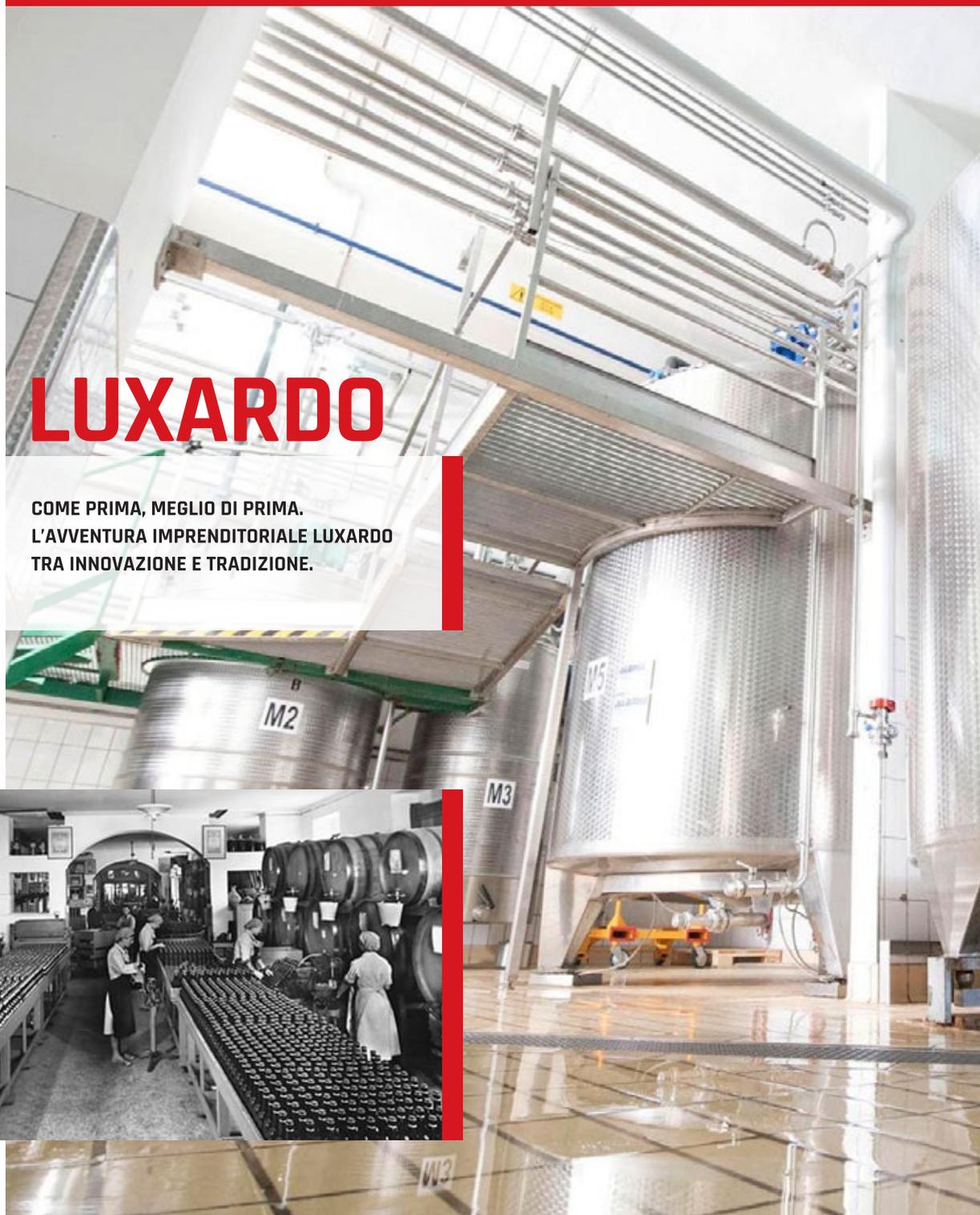
Con il progetto IVG Stories condividiamo le esperienze dei professionisti che hanno trovato nei nostri tubi la giusta soluzione

LUXARDO HA CELEBRATO I 200 ANNI DALLA SUA FONDAZIONE

Il grande progetto avviato due secoli fa da Girolamo Luxardo.

LUXARDO

COME PRIMA, MEGLIO DI PRIMA.
L'AVVENTURA IMPRENDITORIALE LUXARDO
TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE.



IVGSPA.IT/IT/STORIES: LE STORIE AZIENDALI CI RACCONTANO FATTI REALI. CONTRIBUISCONO A ELIMINARE I DUBBI E A DIFFONDERE LE BUONE PRATICHE. TESTIMONIANZE REALI NELLE QUALI IMMEDESIMARSI. ESIGENZE CONCRETE IN CUI TUTTI POSSONO IMBATTERSI. INTERVENTI SUL CAMPO DAI QUALI PRENDERE SPUNTO.



COME PRIMA, MEGLIO DI PRIMA.



**L'AVVENTURA IMPRENDITORIA LUXARDO
TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE.**





Ascoltare **GUIDO LUXARDO** equivale a compiere un viaggio non comune. Direttore Generale della storica distilleria **LUXARDO SPA**, ci accompagna in un percorso tra passato e presente attraversando le vicende degli ultimi due secoli, navigando tra le rive dell'alto Adriatico e tra le scelte che hanno determinato il futuro della sua e di molte famiglie ad essa legate.

Arte della distillazione, nozioni di botanica, aneddoti sorprendenti, caratterizzano un incontro durante il quale emerge prepotente il carattere di una famiglia di imprenditori che grazie alla sua esperienza bicentenaria vive il presente in modo consapevole e guarda al futuro con tenacia.



GUIDO LUXARDO
Direttore Generale
della storica distilleria
Luxardo SpA





Girolamo Luxardo

LUXARDO e la sua storia rappresentano oggi 7 milioni di bottiglie e 30 milioni di euro di fatturato annuo.

In un'originale e ampia gamma di liquori, distillati e linee per la pasticceria, è il **MARASCHINO** il suo prodotto simbolo. Un liquore a base di ciliegie marasche nato a **ZARA** nel **1821** in Dalmazia, oggi Croazia, ma prima Repubblica Veneta, Impero Austro Ungarico, regno d'Italia ed Jugoslavia, oggi frutto di 20.000 piante coltivate nel nord-est italiano. Un prodotto alla cui notorietà contribuirà anche Ernest Hemingway sperimentando un nuovo mix per l'amato Daiquiri dando vita all'Hemingway Special. L'azienda, cresciuta attraverso sette generazioni, si è trasferita a **TORREGLIA**, in provincia di Padova, nel **1947**, dopo che la Seconda guerra mondiale ha investito in modo drammatico la famiglia.

Ma il Maraschino non è l'unico prodotto Luxardo dal sapore letterario: Gabriele d'Annunzio, durante l'Impresa di Fiume del 1919, battezzò **SANGUE MORLACCO** il cherry-brandy ricavato dalle marasche. Nome con cui è ancora noto nel mondo.

Luxardo ha celebrato nel 2021 i 200 anni dalla sua fondazione, in un cammino che vi ha visti nascere e rinascere. Nel vostro percorso imprenditoriale, che valore ha avuto essere un'azienda familiare, trasformare insieme i sogni in progetti, e i progetti in successi?

Per noi è stato fondamentale essere un'**AZIENDA FAMILIARE**. In un senso molto democratico, con pari diritti e pari doveri. Ci sentiamo tutti uguali e tutti ancora appassionati al grande progetto avviato a Zara due secoli fa da **GIROLAMO LUXARDO**. Insieme abbiamo superato i

momenti difficili. Alla fine della Seconda guerra mondiale, mio padre – Nicolò III - ancora adolescente dovette fuggire dalla Dalmazia insieme a mia nonna e a mia zia. A bordo di una barca a remi, con i vogatori che remavano di notte, mentre di giorno si nascondevano tra gli scogli cercando riparo dalle truppe titine.

Un viaggio drammatico, irto di pericoli, nel quale molti esuli fiumani e dalmati, tra cui altri membri della mia famiglia, persero la vita.



**PUBBLICITÀ
STORICA
LUXARDO**

1911



La **RIPARTENZA** a Torreglia nel 1947 fu solo una delle tante che avevamo già sperimentate.

La Rivoluzione russa di inizio '900, insieme alla dissoluzione dell'impero austro-ungarico e di quello prussiano, per esempio, videro Luxardo perdere mercati importantissimi, ma non mancarono mai forza ed ingegno per sperimentare nuove soluzioni e ripartire.

*Ristorazione ferma, pasticcerie a regime ridotto, residenze di charme chiuse. Come avete affrontato in Luxardo la **pandemia** che dal 2020 ha colpito il mondo intero, cominciando in Italia proprio da un comune a voi limitrofo, Vo' Euganeo?*

CHI HA UNA STORIA POSSIEDE MAGGIORI RISORSE PER AFFRONTARE PRESENTE E FUTURO. Per questo abbiamo gestito i mesi più rigorosi della pandemia con la consapevolezza che si trattava di un momento da superare insieme. Abbiamo certamente perso dei volumi, perché la nostra presenza nella GDO non rappresenta il maggiore interesse, e quindi non siamo riusciti a compensare le perdite degli altri canali di vendita. Ma non abbiamo nemmeno perso fiducia e progettualità, ed ora siamo attivi a pieno regime.

*Nel 2021 Luxardo entra nel gruppo degli **Hénokiens**, l'associazione internazionale che raccoglie le imprese storiche familiari con un percorso lungo almeno 200 anni. Come avete vissuto questo traguardo?*

Abbiamo avuto la sensazione che quasi ci aspettassero. Il nuovo Presidente che entrerà in carica dal 1° gennaio 2022 è l'italiano Alberto Marenghi di Cartiera Mantovana. Ci sentiamo



FACTS

7 milioni di bottiglie

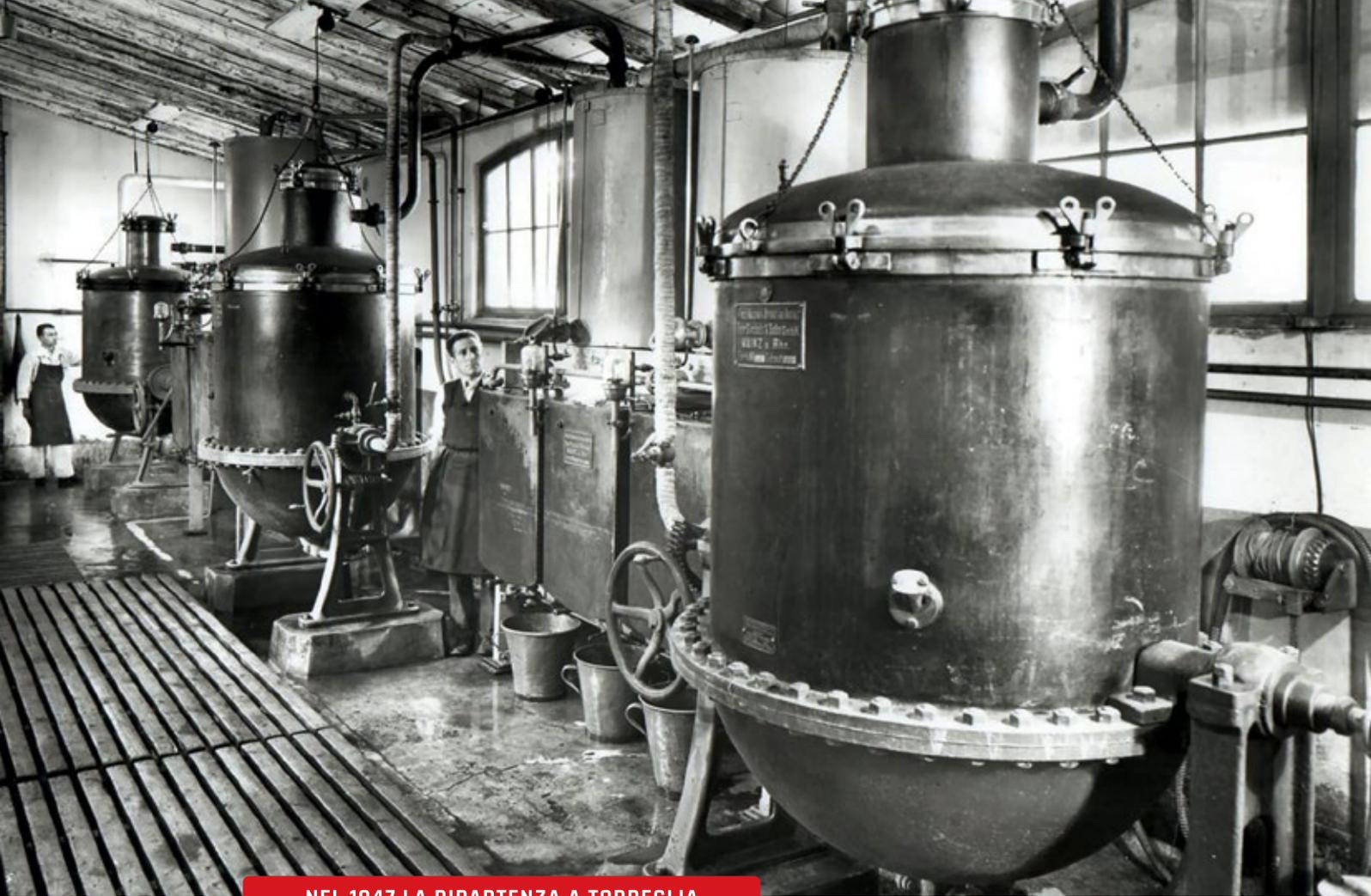
30 milioni di fatturato annuo

davvero in ottima compagnia perché, oltre allo Stabilimento Colbachini, molte realtà dell'associazione sono dei veri **AMBASCIATORI DEL MADE IN ITALY NEL MONDO**. Tra le tante mi piace ricordare la Distilleria Nardini di Bassano del Grappa.

*Luxardo dal 1947 ha la sua sede nei **Colli Euganei**, una vera isola mediterranea nella Pianura Padana. Quali sono le ragioni principali di questa scelta?*

Terminata l'esperienza dalmata, la prima esigenza della famiglia Luxardo fu quella di vivere lontana dai territori di confine, e quindi di identificare un'aerea dove la vita potesse scorrere sicura e al riparo da potenziali conflitti. A questa necessità si accompagnò quella di individuare il **CLIMA** e il **TERRITORIO** ideali per la coltivazione della marasca Luxardo.





NEL 1947 LA RIPARTENZA A TORREGLIA

In quegli anni i Colli Euganei erano pieni di frutteti e mio zio Giorgio con mio padre selezionarono un'area nella quale era già in costruzione, e in vendita, un fabbricato ad uso industriale.

L'impresa fu possibile grazie anche alla collaborazione con l'istituto di botanica dell'Università di Firenze che ci aiutò a realizzare innesti e selezioni per ottenere i frutti più idonei alla lavorazione industriale.

Clima e territorio ideali. Ma insieme alle caratteristiche fisiche di un territorio, quali altri elementi hanno contribuito al vostro successo?

Il successo di un'impresa ha bisogno di **INFRASTRUTTURE SVILUPPATE** e **RELAZIONI COSTRUTTIVE** con gli stakeholder. Già negli anni '40 del secolo scorso il Veneto era una regione accessibile più di altre dal punto di vista logistico. Area fulcro di commerci fin dai secoli splendenti della Repubblica della Serenissima, e posizionata sull'asse che vedrà il grande sviluppo industriale della Pianura Padana. Ma era anche una terra con una gestione politica stabile e seria, caratterizzata da una grande tradizione di rispetto per il lavoro. Ancora oggi chi opera negli stabilimenti Luxardo ha passione

per la sua professione. Spesso provenendo da una formazione meccanica o meccatronica, è poi con la pratica che impara veramente il mestiere, acquisendo le competenze di un'arte antica che si confronta continuamente con moderne tecnologie e nuovi bisogni.

“
Trasformare i
sogni in progetti,
e i progetti in
successi



Sentiamo parlare quotidianamente di emergenza climatica, di scelte necessarie per la conservazione dell'ambiente. Come affronta Luxardo queste sfide?

La natura ci sovrasta, è incredibile e alle volte terribile. Noi possiamo solo adeguarci al suo corso riconoscendone la supremazia. In Luxardo rispettiamo l'ambiente attraverso azioni concrete come **LA CORRETTA GESTIONE DELL'ENERGIA** e delle **EMISSIONI IN ATMOSFERA**. Ottimizzazione dei processi, riduzione degli sprechi, politiche di riciclo sono le nostre parole chiave. Collaboriamo con **l'UNIVERSITÀ DI PADOVA** su specifici progetti. La ricerca ci mette a disposizione delle potenzialità meravigliose, anche se ogni tanto è faticoso far coincidere le logiche delle aziende produttive con quelle di studio, e viceversa.

LINK UTILI

www.luxardo.it

www.ivgspa.it



UN PERCORSO TRA PASSATO E PRESENTE





TUBI E RACCORDI IVG

Sono presenti in ogni angolo dello stabilimento con sistemi di raccordatura moderni ed efficienti

Molte fasi di lavorazione in Luxardo sono automatizzate e tutte sono tracciate. Quali caratteristiche devono avere impianti e strumenti di produzione per consentire di lavorare in sicurezza?

Nella distilleria sono presenti tre nuovissimi alambicchi, prodotti dalla Barison Industry di Trento che si aggiungono ai due preesistenti, uno dei quali doveva essere installato negli impianti di Zara ma che, a causa degli eventi bellici era rimasto sepolto sotto sabbia, per non essere requisito, presso il fabbricante in provincia di Milano.

Tutte le fasi di lavorazione sono automatizzate e tracciate, al punto da svincolarci dalla presenza costante del mastro distillatore. Anche gli elementi accessori, come i tubi in gomma, per esempio, devono assicurare **DURABILITÀ** e **STABILITÀ** per permettere di operare in tranquillità. A testimonianza di questo, manichette **IVG COLBACHINI** in servizio da molti anni sono presenti in ogni angolo dello stabilimento, assieme alle produzioni più recenti con sistemi di raccordatura più moderni ed efficienti. In Luxardo la durabilità è un concetto di grande valore: i tini in larice del 1947 sono ancora in uso.

La qualità dei vostri tini, associata alla lunga durata ci offrono nuovi spunti. Quanta attenzione pone Luxardo ai materiali che entrano in contatto con i distillati nelle diverse fasi di processo?

Il legname con cui sono costruiti i tini è fondamentale. Le prime fasi della lavorazione avvengono in tini di larice, un legno poroso che garantisce una forte ossidazione e regala al prodotto un particolare aroma. Le fasi successive di invecchiamento avvengono in altri tini in frassino, che consentono al Maraschino di rimanere un liquore trasparente, senza perdere tale caratteristica nemmeno nel corso dell'affinamento.

Ogni accessorio deve rispondere all'esigenza di **MANTENERE INALTERATA LA QUALITÀ DEL FLUIDO** con cui entra in contatto. Anche i tubi flessibili scelti dai tecnici di produzione Luxardo come il **FOOD VINOFLEX** e il **FOOD SCOTLAND** di **IVG COLBACHINI**.



Chi opera negli stabilimenti Luxardo ha passione per la sua professione.

Tradizionali alambicchi in rame, tini d'invecchiamento in frassino, ma anche un innovativo impianto 4.0 completamente automatizzato in linea con le attuali esigenze produttive. In quali fasi di processo sono oggi impiegati i tubi in gomma?

Per ogni trasferimento tra silos, serbatoi, tini, cisterne, sono utilizzati i tubi di gomma, che lavorano con l'ausilio di pompe. Negli anni recenti le tubazioni fisse in acciaio, dove possibile, hanno sostituito quelle flessibili, ma **PER ALCUNE OPERAZIONI NON SI PUÒ PRESCINDERE DAI TUBI IN GOMMA** che, per facilitare la vita degli operatori, devono essere certamente maneggevoli e leggeri proprio perché movimentati a mano.



*Tradizione e innovazione,
territorialità e globalizzazione.
Quali sono le principali sfide e
opportunità per il futuro secondo
Luxardo?*

Lavorare ad un'organizzazione moderna, forte dei valori e delle esperienze del passato è la priorità per Luxardo. I nostri **CLIENTI** sono il nostro patrimonio più importante, e abbiamo il dovere di proteggerli privilegiando canali e modalità di vendita che rispettino le fortissime relazioni consolidate negli anni. Il nostro **BRAND** veicola tutti quei valori che sono riconosciuti alla qualità made in Italy. Per questo il nostro mercato di riferimento deve rimanere il mondo intero, con attenzione alle necessità dell'economia circolare, ma senza porre limiti a obiettivi e nuovi traguardi.

Con il passare degli anni, abbiamo inoltre sentito la necessità di tramandare la storia della famiglia anche attraverso la creazione di un **MUSEO D'IMPRESA**. Un progetto che vedrà la luce nei prossimi mesi a Torreglia e che supporterà la grande opera di trascrizione e racconto della memoria realizzato da mio padre nel corso di tutta la sua vita.



In Luxardo la
durabilità è
un concetto di
grande valore.

FOCUS

TUBI IN GOMMA



Facilitano la vita degli operatori. Sono maneggevoli, leggeri, progettati per essere movimentati a mano.





TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Tradizionali alambicchi in rame, tini d'invecchiamento in frassino, ma anche un innovativo impianto

4.0 completamente automatizzato in linea con le attuali esigenze produttive



Ed è per questo che ci piace concludere con le parole di Nicolò Luxardo nell'epilogo del volume I Luxardo del Maraschino edito per la prima volta nel 2008.

A cinque anni dall'inizio della nuova laboriosa e tormentata impresa avviata nei Colli Euganei (...) le forze di vendita finalmente sostenute dalla ripresa del liquore bandiera della Casa, si riattestavano ad ottimi livelli. Nelle vetrine dei migliori clienti, sui rotocalchi più diffusi, lo slogan coniato dalla Luxardo di Torreglia:

“COME PRIMA, MEGLIO DI PRIMA”

testimoniava una rinascita che molti avevano messo in dubbio ma che grazie alla tenacia e alla silenziosa opera di ricostruzione, condotta con grande scrupolo e nel massimo rispetto, fin nei minimi dettagli, dell'antica tradizione (marasche, tinaie d'invecchiamento in legni selezionati, distillazione degli aromi classici del rosolio maraschino) era giunta a buon fine.



Testimonianza raccolta da
IVG Colbachini, Torreglia, 09/11/2021

Foto: www.luxardo.it, IVG Colbachini



PASSION
PRODUCTS
PEOPLE
TECHNOLOGY

IVG24

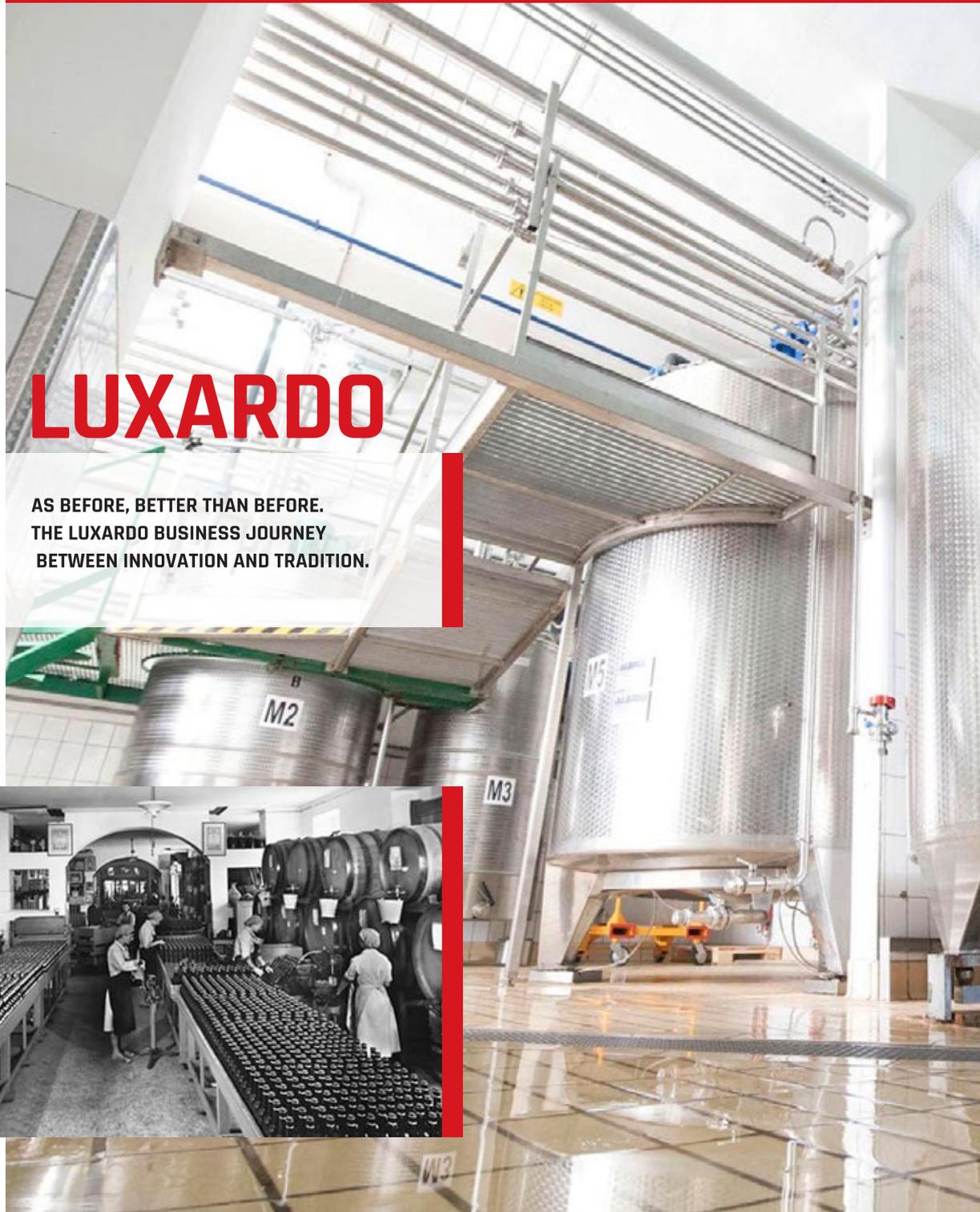
December 2021
ivgspa.it
ivg.colbachini@ivgspa.it

IVG STORIES

With the IVG Stories project, we share the experiences of professionals who have found in our hoses the right solution

LUXARDO CELEBRATED THE 200TH ANNIVERSARY OF ITS FOUNDATION

The great project started two centuries ago by Girolamo Luxardo



LUXARDO

AS BEFORE, BETTER THAN BEFORE.
THE LUXARDO BUSINESS JOURNEY
BETWEEN INNOVATION AND TRADITION.



IVGSPA.IT/EN/STORIES: COMPANY STORIES TELL US REAL FACTS THAT HELP ELIMINATE DOUBTS AND SPREAD GOOD PRACTICES. REAL TESTIMONIES TO IDENTIFY WITH. CONCRETE NEEDS THAT EVERYONE CAN ENCOUNTER. FIELD INTERVENTIONS FROM WHICH TO DRAW INSPIRATION.

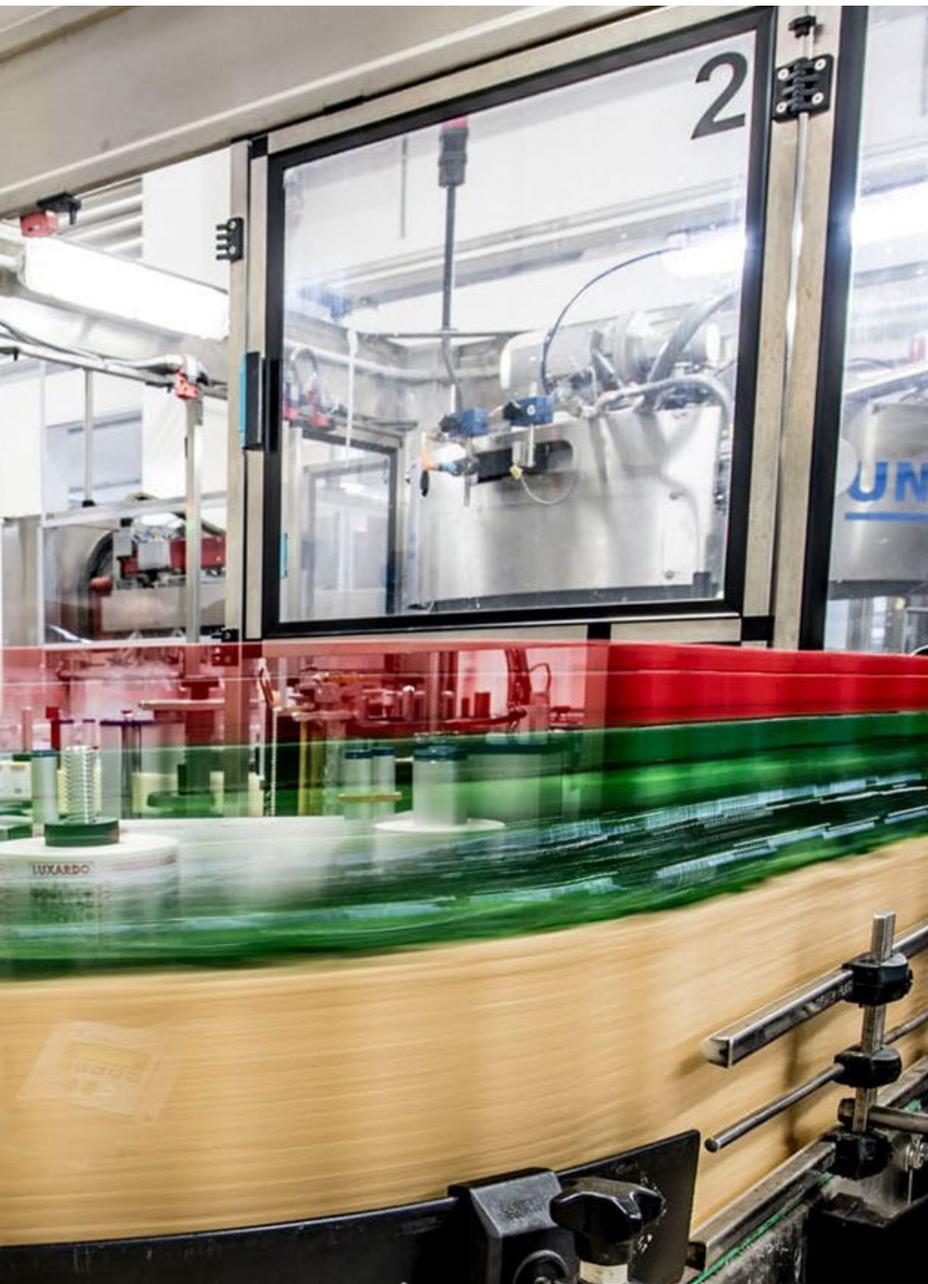


**AS BEFORE,
BETTER THAN BEFORE.**



**THE LUXARDO BUSINESS JOURNEY
BETWEEN INNOVATION AND TRADITION.**





Listening to **GUIDO LUXARDO** is like going on a unique journey. The General Manager of the historic **LUXARDO SPA** distillery accompanies us on a trip between the past and present. He recounts events of the last two centuries exploring the shores of the upper Adriatic Sea and the choices that determined the future of his family and of the people related to it.

The art of distillation, botanical notions and a few surprising anecdotes characterize this meeting during which the personality of a family of entrepreneurs emerges. Thanks to its bicentennial experience they live the present in a conscious way and look to the future with tenacity.



GUIDO LUXARDO
General Manager
of the historic
LUXARDO SPA distillery





Girolamo Luxardo

Today **LUXARDO** and its history represent 7 million bottles and 30 million euros in annual turnover.

MARASCHINO is the symbolic product among an original and wide range of liqueurs, spirits, and pastry lines. This liqueur is made from morello cherries, the fruit of 20,000 plants grown in north-eastern Italy. The liqueur was born in **1821** in **DALMATIA**, today Croatia, but before Venetian Republic, Austro-Hungarian Empire, Kingdom of Italy, and Yugoslavia. Ernest Hemingway contributed to the fame of Maraschino: by testing a new mix for the beloved Daiquiri he created the Hemingway Special.

The company, which has grown through seven generations, moved to **TORREGLIA**, in the province of Padua in **1947**, after that the Second World War hit the family dramatically.

But Maraschino is not the only Luxardo product with a literary flavour: the writer Gabriele D'Annunzio, during the Impresa of Fiume in 1919, called the cherry-brandy made from morello cherries **SANGUE MORLACCO**. It is still recognized by this name today.

In 2021 Luxardo celebrated their 200th anniversary since its foundation, on a journey that has seen the company born and reborn. In your experience, what is the value of being a family business, for transforming dreams into projects and projects into successes?

It was essential for us to be a **FAMILY BUSINESS**. Just like a democracy we have equal rights and equal duties. We all feel the same and we are all still passionate about the great project that began in Zadar two centuries ago by **GIROLAMO LUXARDO**.

Together we have overcome difficult times. At the end of the Second World War, my father - Nicolò III - still a teenager had to flee Dalmatia together with my grandmother and aunt. They fled on a rowboat, rowing only at night, while during the day they hid among the rocks to escape the Tito troops.

A dramatic journey, full of dangers, in which many Rijeka and Dalmatian exiles, including other members of my family, lost their lives.



**LUXARDO
HISTORICAL
ADVERTISING**

1911



The **NEW BEGINNING** in Torreglia in 1947 was only one of the many we had already experienced.

Luxardo lost very important markets due to the Russian Revolution of the early 1900s, and the dissolution of the Austro-Hungarian and Prussian empires. Strength and resourcefulness were always there to find new solutions and restart.

When the pandemic hit in 2020 activities in pastry shops was reduced and catering come to a full stop. How did you face the reality that hit the whole world, starting in Italy from a neighbouring municipality, Vo' Euganeo?

THOSE WHO HAVE A HISTORY HAVE MORE RESOURCES TO FACE THE PRESENT AND THE FUTURE.

Therefore, we managed the most rigorous months of the pandemic with the awareness that it was a moment to overcome together. We have certainly lost volumes, because our presence in large-scale distribution does not represent our greatest interest, and therefore we have not been able to compensate for the losses of the other sales channels. But we never lost faith and are now active and fully operational.

In 2021 Luxardo joined the Hénokiens group, the international association that brings together family businesses having at least a 200 year history. What was it like to experience this milestone?

It felt although they were almost waiting for us. The new President, who will take office starting 1st January 2022, is Alberto Marengi of Cartiera Mantovana, Italy. We are lucky to



FACTS

7 million bottles

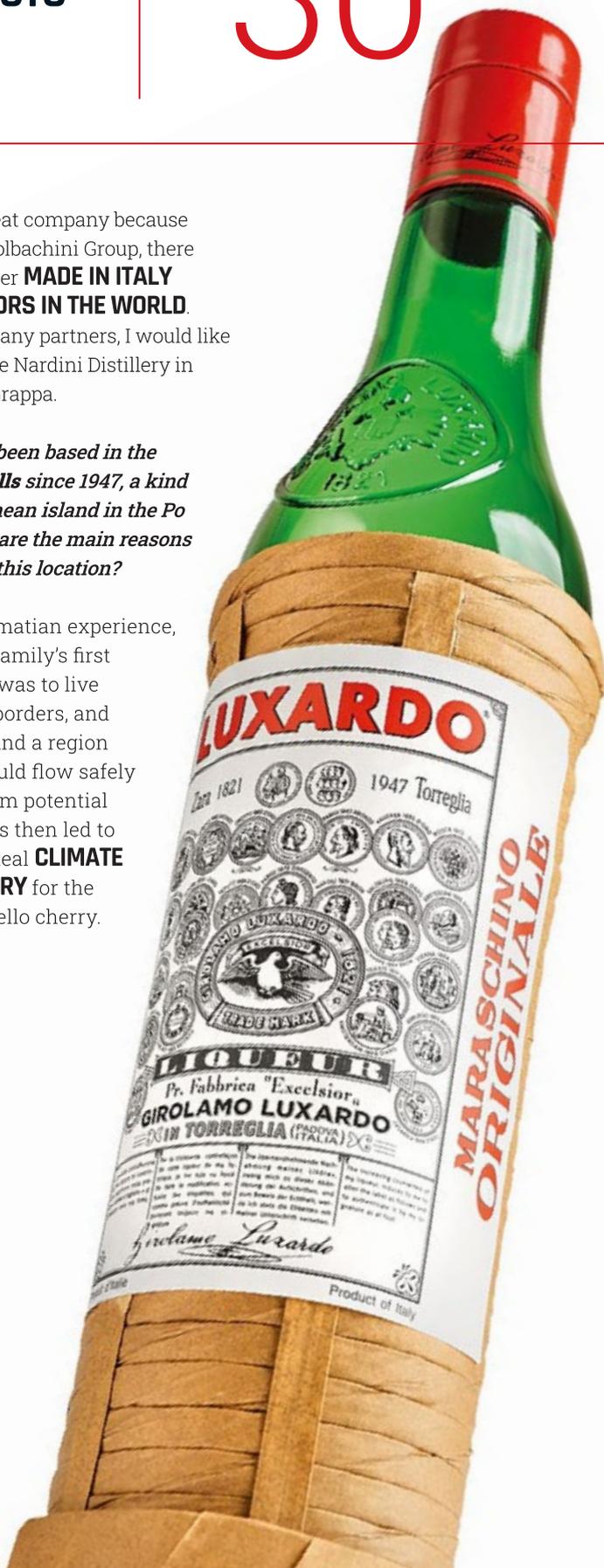
30 million euros

be in such great company because besides the Colbachini Group, there are plenty other **MADE IN ITALY AMBASSADORS IN THE WORLD.**

Among the many partners, I would like to mention the Nardini Distillery in Bassano del Grappa.

Luxardo has been based in the Euganean Hills since 1947, a kind of Mediterranean island in the Po Valley. What are the main reasons for choosing this location?

After the Dalmatian experience, the Luxardo family's first requirement was to live far from the borders, and therefore to find a region where life could flow safely and away from potential conflicts. This then led to finding the ideal **CLIMATE** and **TERRITORY** for the Luxardo morello cherry.





IN 1947 THE NEW BEGINNING IN TORREGLIA

In those years the Euganean Hills were full of orchards and my uncle Giorgio and my father selected an area where an industrial building was already under construction and for sale.

The task was possible thanks also to the collaboration with the Institute of Botany of the Florence University which helped us to make grafts and selections to obtain the most suitable fruits for industrial processing..



Transforming dreams into projects and projects into successes

Best climate and territory. What other elements have contributed to your success besides the physical characteristics of the territory?

A successful company needs **ADVANCED INFRASTRUCTURES** and **CONSTRUCTIVE RELATIONSHIPS** with stakeholders. Veneto was considered an accessible region already in the 40s of the last century from a logistical point of view. A hub of commerce since the time of the Republic of the Serenissima and positioned on the axis of the industrial development of the Po Valley. But it was also a territory with a stable and serious policy, characterized by tradition and respect for work.

Even today, those who work in the Luxardo factories have a passion

for their job. Most often they come from mechanical or mechatronic schools, then they learn the job with practice, and acquire the skills of the distillery art together with modern technologies.



We hear about the climate emergency every day, about crucial choices necessary to conserve the environment. How does Luxardo face these challenges?

Nature dominates us, it is incredible and sometimes terrible. We can only adapt to its way by recognizing its supremacy. At Luxardo we respect the environment through concrete actions such as a **CORRECT MANAGEMENT OF ENERGY AND EMISSIONS INTO THE ATMOSPHERE**. Process optimization, waste reduction, recycling policies are our keywords.

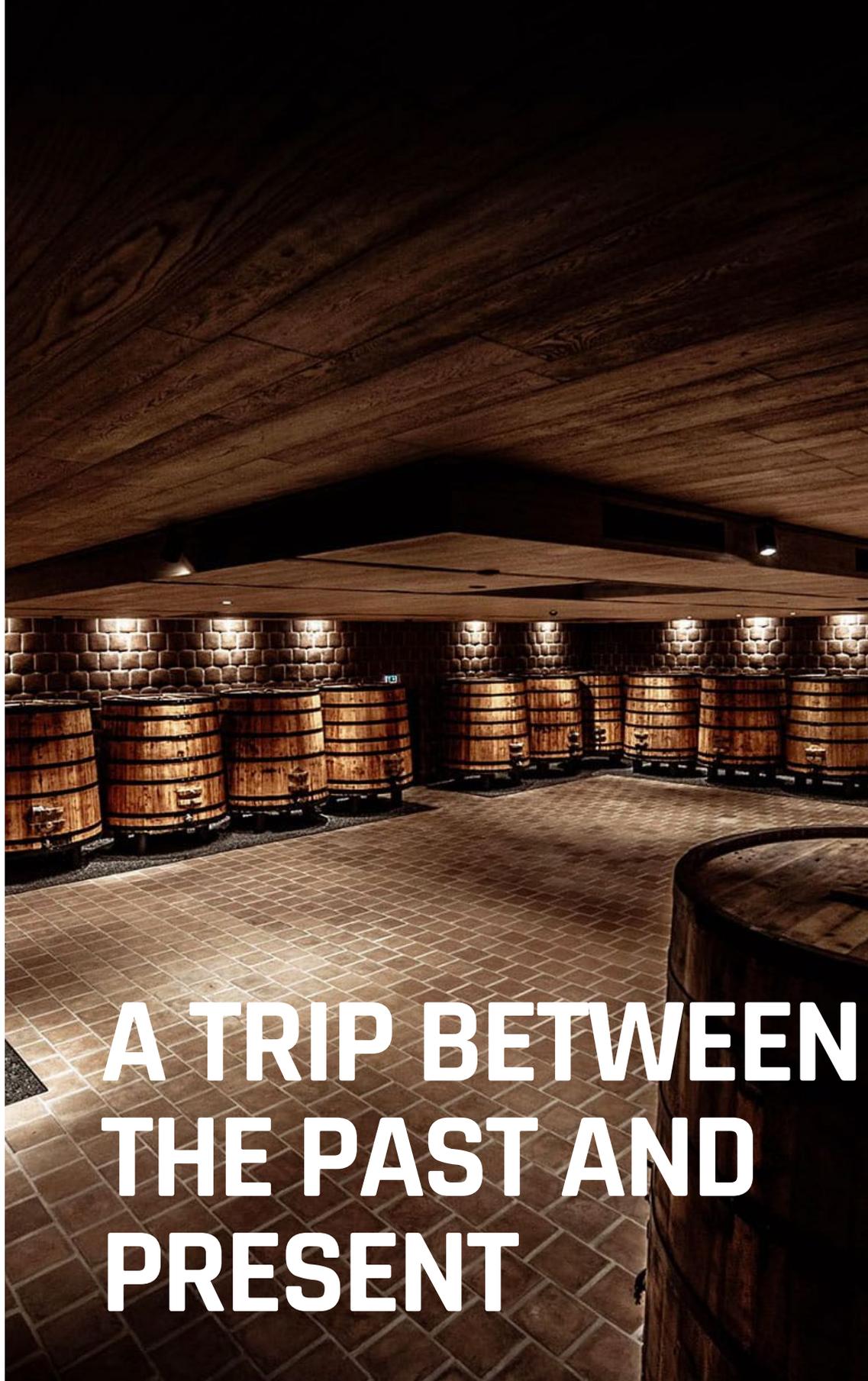
We collaborate with the **UNIVERSITY OF PADUA** on specific projects. Scientific research helps us with big discoveries, even if sometimes it is difficult to make the needs of business coincide with those of research.



USEFUL LINKS

www.luxardo.it

www.ivgspa.it



A TRIP BETWEEN THE PAST AND PRESENT





IVG HOSES AND COUPLINGS

are found in every corner of the plant together with modern and original coupling systems.



*Many of Luxardo's **processing steps** are automated and all are tracked. What characteristics must production plants and tools have in order to work safely?*

There are three new **COPPER STILL**S in the distillery, produced by the Barison Industry of Trento in addition to the two existing ones. One of which was to be installed in the Zara plants but due to war events it was buried in sand, to avoid confiscation from the manufacturer in the province of Milan.

All processing steps are automated and tracked, so the master distiller does not always have to be on site. Even the accessory elements, such as rubber hoses for example, must ensure **DURABILITY** and **STABILITY** to allow us to operate safely. As evidence of this, the **IVG COLBACHINI FOOD SCOTLAND** hoses, in use for many years, are found in every corner of the plant, together with the most recent **FOOD VINO FLEX** hoses equipped with modern and efficient couplings.

At Luxardo, durability is a concept of great value: the 1947 larch vats are still in use.

We spoke about the quality of your vats and their long life: how much attention does Luxardo pay to the materials in contact with distillates in the different stages of the process?

The timber of the vats is essential. The first step of process take place in larch vats, a porous wood that guarantees strong oxidation and gives the product a particular aroma. The following steps take place in other ash vats, which allow the Maraschino to remain transparent, without losing this characteristic even during aging. Each accessory, including rubber hoses, must respond to the need to **MAINTAIN THE QUALITY OF THE FLUID** it meets.



Those who work in the Luxardo factories have a passion for their job.

*Traditional copper stills, ash aging vats, but also an innovative 4.0 system fully automated in line with current production needs. In which **process steps** are rubber hoses used today?*

Rubber hoses are used for all transfer between silos, tanks, vats, cisterns. They work with the aid of pumps. In recent years, steel pipes have replaced many flexible ones, but for some operations we need rubber hoses. They facilitate the life of the operators when they are manageable and lightweight because they are manually handled.



Tradition and innovation, territory and globalization. What are the main challenges and opportunities for the future according to Luxardo?

Luxardo's priority is to work as a modern organization, while maintaining strong the values and experiences of the past. Our **CUSTOMERS** are our most important asset, and it is our job to protect them by encouraging sales channels and methods that respect the very strong relationships established over the years. Our **BRAND** conveys all those values that are recognized by the **MADE IN ITALY** quality. For this reason, our market must remain the whole world, with attention to the circular economy needs, but without setting limits to projects and new goals.

Over the years we nurtured the desire to share the family history by creating a **BUSINESS MUSEUM**. A project that will be finished in a few months in Torreglia and that will support the great work of transcription and storytelling made by my father throughout his life.



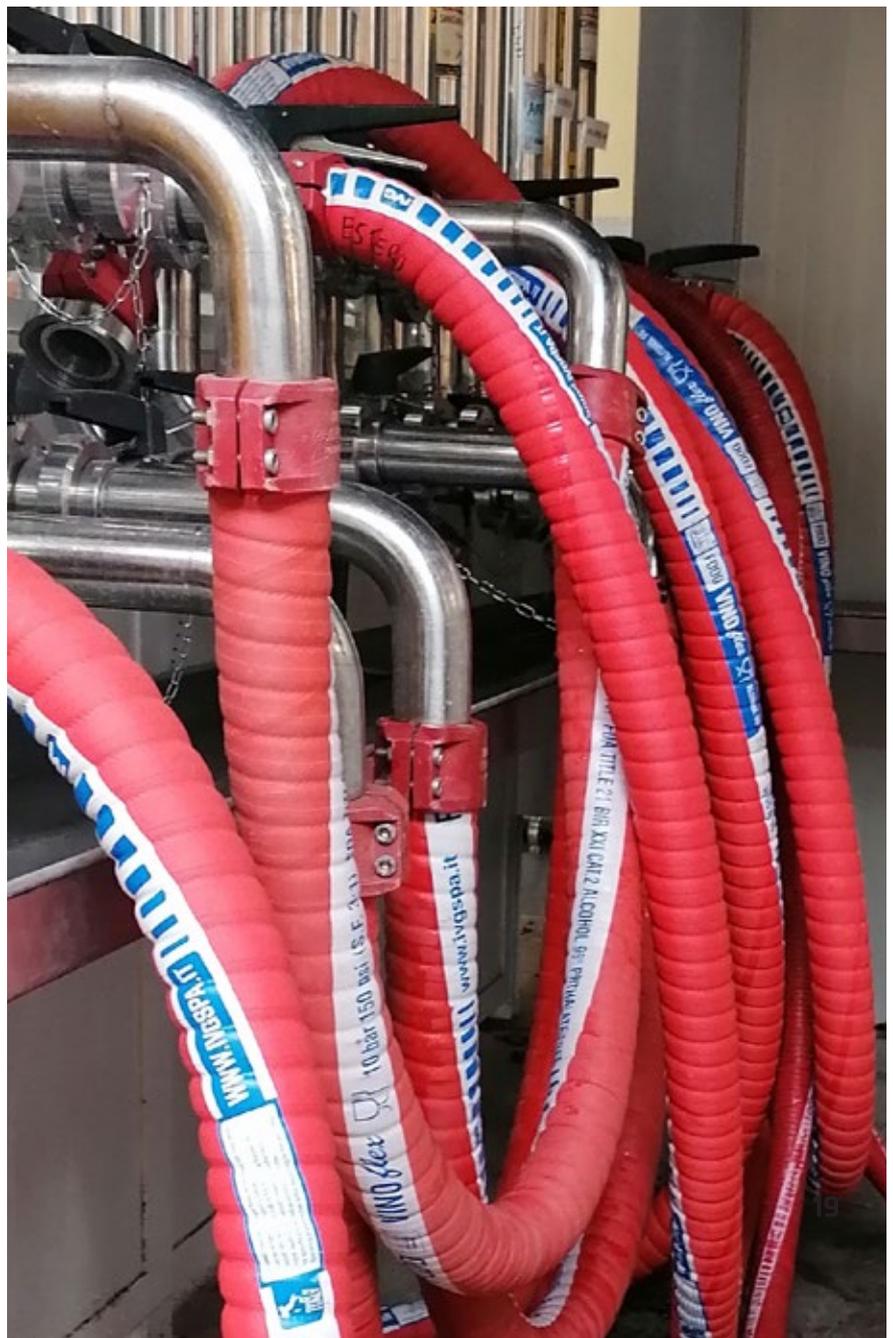
At Luxardo, durability is a concept of great value.

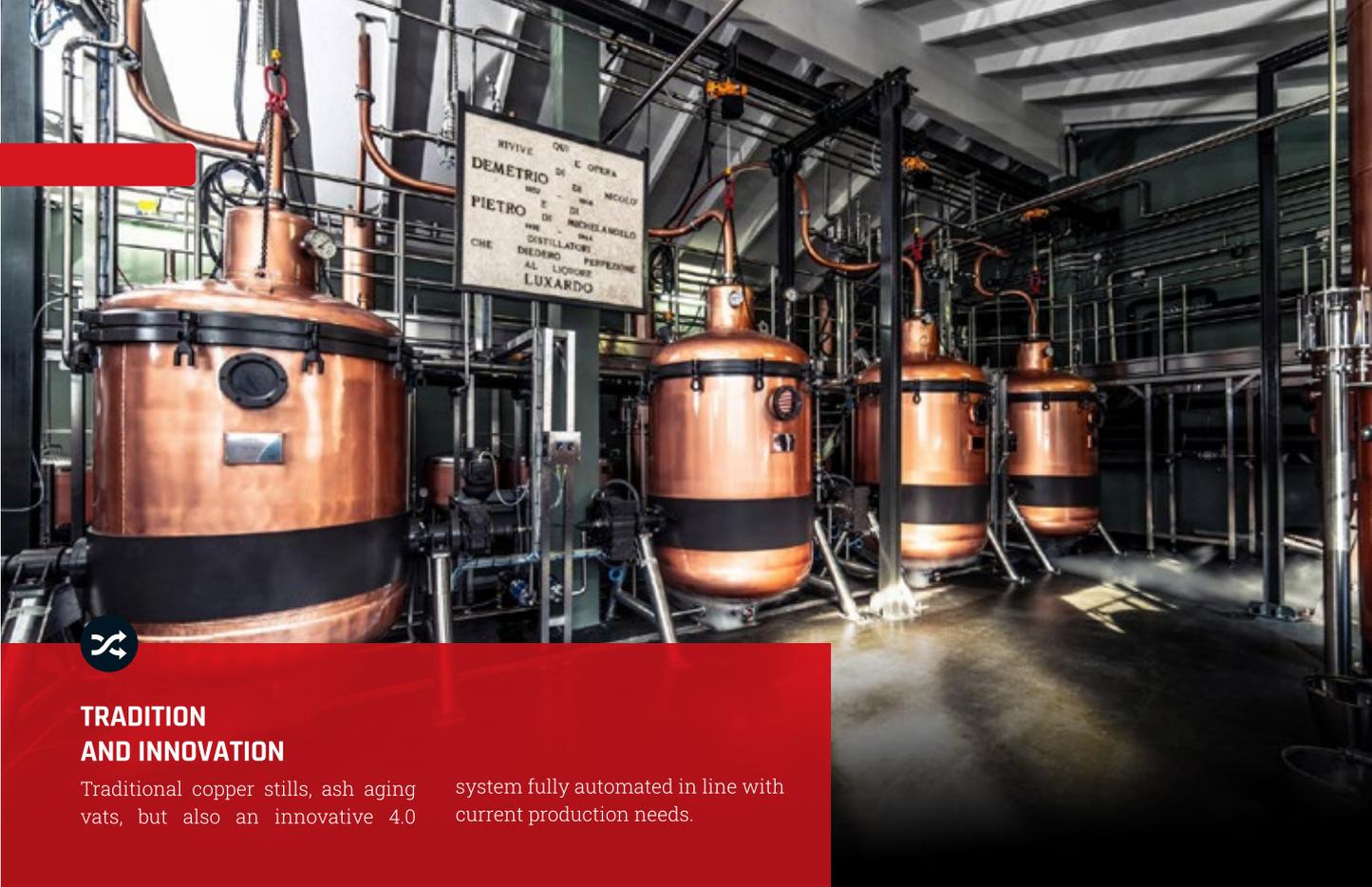
FOCUS

RUBBER HOSES



They facilitate the life of the operators when they are manageable and lightweight because they are manually handled.





TRADITION AND INNOVATION

Traditional copper stills, ash aging vats, but also an innovative 4.0

system fully automated in line with current production needs.



And that is why we are happy to conclude with the words of Nicolò Luxardo in the epilogue of the volume I Luxardo del Maraschino published for the first time in 2008.

Five years after the beginning of the new difficult and troubled enterprise in the Euganean Hills (...), the sales returned to excellent levels thanks to the resumption of the brand's flagship liquor.

In the windows of the best customers, on the most popular magazines, the slogan by Luxardo from Torreglia:

“AS BEFORE, BETTER THAN BEFORE”

stated at a time of new beginnings that many had doubted but thanks to the tenacity and silent rebuilding carried out with great care down to the smallest details, the ancient tradition (morello cherries, aging vats in selected woods, distillation of the classic aromas of maraschino rosolio) was carried out successfully.



Interview collected by IVG Colbachini, Torreglia, 09/11/2021

Photos: www.luxardo.it, IVG Colbachini

