Il maraschino che visse due volte

Storia straordinaria del famoso liquore di Francesco Salghetti-Drioli nato a Zara nel 1759 e rinato a Mira dopo la tragedia dalmata

di Paolo Berati

Quello della ditta Francesco Drioli è un archivio che, grazie alla sua ricchezza documentale, è stato dichiarato dalla Soprintendenza Archivistica del Veneto "di notevole interesse storico". Una raccolta di documenti affascinanti che ci permette di ripercorrere gli eventi salienti della storia di un liquore celebre nel mondo. Storia iniziata a Zara nel 1759 e conclusasi nel 1979 a Mira, in terra veneziana: un destino segnato per "questa famiglia imprenditoriale che nelle alterne e spesso tragiche vicende della sua terra, armonizzando tradizione e dinamismo, aveva sempre mantenuto il carattere segnatamente veneziano delle sue origini" (Francesca Salghetti Drioli).

I Salghetti-Drioli di Zara

Dalla pianta di salice, presente nell'arma di una famiglia di Bologna risalente al 1117, trae origine il cognome Saliceti, Salceti, Salghetti; famiglia politicamente attiva, annovera tra i suoi antenati giureconsulti, diplomatici, uomini d'arme. Un ramo della famiglia si riscontra nel bergamasco, allora territorio della Repubblica Veneta, a partire dal 1612. Ai primi del '700 parte Iseppo Salghetti *mercante e cerer* che, stabilendosi a Zara in Dalmazia, si imparenta con la locale comunità bergamasca impegnata in numerose attività produttive come cererie e saponifici.

Nella seconda metà del '700, Antonia Salghetti figlia di Iseppo, sposa **Francesco Drioli**, che a soli ventun anni, nel 1759[2], perfezionando le tecniche di antichi speziali, era riuscito ad imporsi come uno dei più qualificati produttori del rosolio di marasche della città. La posizione di prestigio ottenuta con il matrimonio e le fortune imprenditoriali, consentono al Drioli di ricoprire la carica di viceconsole di Spagna, successivamente dello Stato Pontificio e del Regno di Napoli.
L'unione in matrimonio dei due segna una svolta. Infatti Francesco, privo di figli, alla sua morte, avvenuta nel 1808, designa erede universale il nipote prediletto **Giuseppe Salghetti**, già procuratore della ditta; unica condizione imposta per il passaggio dell'eredità, che aggiunga al proprio anche il cognome Drioli, ("*coll'obbligo però di conservare alla Fabbrica la mia Ditta, assumendo il mio nome e cognome*") e che non trasferisca mai la sede in altra città[3].
Come voluto nel testamento, la famiglia da allora prende il nome di Salghetti-Drioli.
Giuseppe, a sua volta viceconsole del Regno di Napoli e poi del Granducato di Toscana, diventa anch'egli un notabile zaratino; come emerge dalla cospicua corrispondenza epistolare e dai registri dell'archivio, mantiene rapporti con dignitari di corte, nobili, militari e funzionari di alto grado del governo austriaco.
A lui si deve la raccolta ordinata di tutti gli appunti, sulle prove di lavorazione e sulle ricette, annotati dallo zio.
Nel frattempo, a pochi decenni dalla sua fondazione, la ditta si fornisce di una rete commerciale estesa; corrispondenti e commissionari sono presenti a Venezia, Trieste, Fiume, Ancona, Senigallia, Livorno, Marsiglia, Londra, regno di Napoli, Genova, Milano, nell'area danubiana, in Russia, nei territori inglesi e nel Nuovo Mondo.
Giuseppe Salghetti-Drioli, prende in moglie **Giuseppina Bassan di Fiume**; s'imparenta così con l'alto ceto mercantile della città, appartenendo Giuseppina alla famiglia del primo governatore civile e militare della Dalmazia. Sarà proprio lei ad occupare un posto di rilievo nella storia della famiglia. Rimasta vedova nel 1822, molto giovane e con due figli ancora piccoli, dirige l'azienda per più di vent'anni difendendola caparbiamente dal troppo interessato coamministratore e cotutore Ignazio Alberti, fino ad ottenerne l'allontanamento dalla fabbrica sancito dal tribunale di Zara.

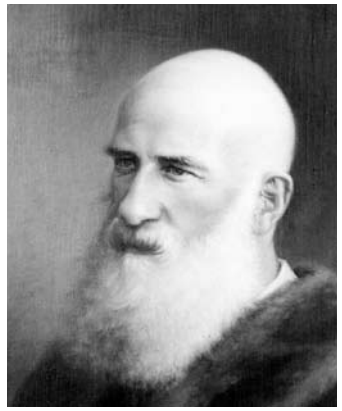
Ritratto retrospettivo del fondatore della Fabbrica di Maraschino Francesco Drioli, olio su tela cm 87,5x67,5 (1862, aut. F. Salghetti Drioli). Sullo sfondo: stemma araldico della famiglia Salghetti risalente al 1117.
Nella pagina accanto: Apoteosi di Francesco Salghetti Drioli; olio su tela, cm 40x62
"La Chimica volgendosi alla fisica versa il maraschino nella bottiglia, che l'industria ad essa abbracciata le porge. Il Commercio chiede a quest'ultima il maraschino per consegnarlo alla Nautica, affinché trasporti in remote regioni il liquore insuperabilmente perfezionato dal Drioli. Al divulgare della Fama, che abbraccia di lui il busto, accedono unite le varie parti del mondo. Alcune operazioni relative a tale industria veggonsi praticate da putti" (A. Dudan).

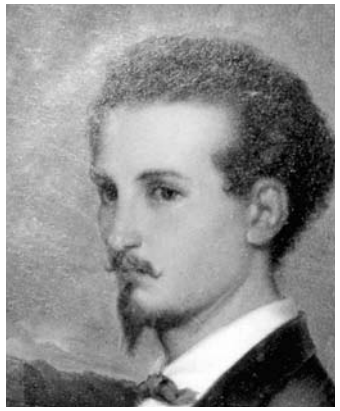
I suoi figli, Giovanni e Francesco, sembrano inizialmente più interessati alle arti che agli affari. In particolare Francesco, messo a studiare industria e commercio a Trieste, aveva scoperto di avere un'inclinazione per il pennello. Tale "*inclinazione divenne ardente passione, sicché i medici alla madre, la quale rimasta vedova, da lui attendendo assistenza nelle domestiche facende, e assolutamente lo contrariava dovettero dichiarare, essere egli per soccombere consunto se non venisse secondato il suo amore per l'arte*[4]". Diciottenne si trasferisce dapprima a Roma, dove studia alle Accademie di S. Luca e di Francia, poi a Venezia, Firenze, Padova, Zara e Genova, sempre affinando il suo talento[5]. Sposa Angelica Maddalena Isola e dall'unione nasce Simeone, unico figlio maschio.
Nel 1843, l'infermità della madre lo costringe a rimpatriare e ad assumere col fratello Giovanni, chiamato "il musicista", la conduzione dell'azienda. Il passaggio dei poteri viene formalizzato nel 1845: in modo solenne davanti al notaio, Giuseppina consegna ai figli il libretto contenente la *secreta ricetta* che aveva ricevuto dal marito. Successivamente, in ottemperanza alle volontà testamentarie del padre, per le quali uno solo doveva essere il titolare della fabbrica affidandosi al *getto della sorte*, con i dadi, viene assegnata la titolarità a Francesco "il pittore".

Nel 1877 a Francesco subentra il figlio **Simeone,** che, con Giuseppe Hunger, sperimenta e brevetta una macchina **snocciolatrice**[6] e, tra i primi, adotta forme di tutela assicurativa per le maestranze (il primo caso si era verificato nel 1870, per volontà di Ludwig II di Baviera, durante la costruzione del castello di Neuschwanstein).
Conduce i primi esperimenti di coltivazione della **marasca** nel circondario di Zara con estese piantagioni di malebo (*Prunus mahaleb*) sul quale innesta l'amarasco o marasco (*Prunus cerasus*), ottenendone risultati eccelsi[7].
Dedica scrupolosa cura alla conservazione e all'ampliamento del cospicuo archivio di famiglia, con la finalità di salvare una documentazione preziosa per la storia dalmata, seguito poi nell'esempio da tutti i suoi discendenti.
Prende in moglie nel suo primo matrimonio Emma Drioli. Muore nel 1927.

A succedergli nel 1921 è il figlio primogenito **Francesco Salghetti-Drioli**, che guida l'azienda con continuità, in un momento di profondi cambiamenti politici: ultimo periodo di dominazione austriaca, la grande guerra, l'anelato passaggio di Zara sotto la sovranità italiana, l'avvento del fascismo. Sposa Maddalena Persicalli; muore nel febbraio del 1943, a pochi mesi dalla completa distruzione della città[8] (Zara subirà 54 bombardamenti, dalle ore 15 dell'8 aprile 1941 alle ore 14,45 del 31 ottobre 1944).
Il figlio **Vittorio**, nato nel 1903, aveva studiato a Padova e al Politecnico di Torino, dove si era laureato in ingegneria meccanica. Aveva acquisito un notevole know-how sull'industria della distillazione visitando agenti

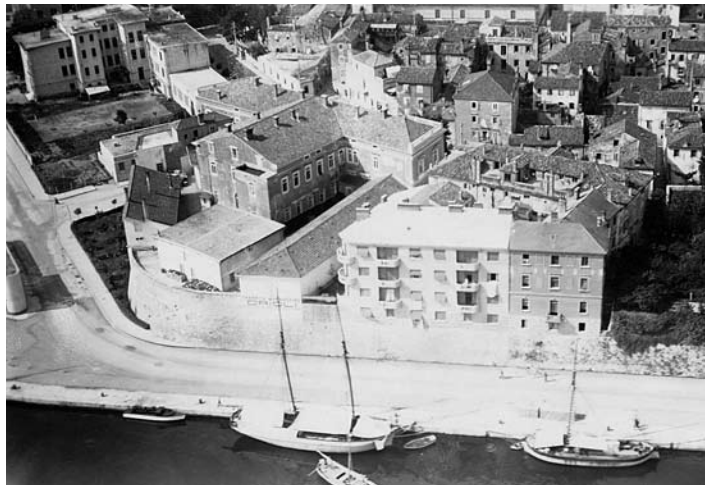
In ordine:
Francesco il pittore (aut. Antonio Zuccaro, olio su tela, cm 78x60,5);
Simeone Salghetti Drioli (aut. F. Salghetti Drioli, olio su tela, cm 20x16, 1874);
ritratto fotografico di Vittorio Salghetti Drioli.





e concessionari in Italia e in tutta Europa. È quindi pronto a sostituire il padre nel 1943, ma dirige la fabbrica solo per pochi mesi. Al culmine del conflitto, nel luglio dello stesso anno, invia in Italia la moglie Louiselle de Benvenuti Ghiglianovich con le figliolette Didi e Sully, i suoceri e la governante. Nel contempo trascrive di persona tutte le ricette del famoso libricino, sigillandole in una busta che porterà con sé in Italia. A dicembre raggiunge la famiglia a **Venezia** per passare insieme le festività; pensa comunque di ritornare a Zara, ma l'intensificarsi dei bombardamenti e la conseguente mancanza di collegamenti glielo impediscono.
La fabbrica, dapprima affidata a due amministratori, viene così **requisita** dal comando tedesco e, alla fine della guerra, **confiscata** dalle autorità jugoslave. Vittorio riesce a mettere fortunosamente in salvo gran parte del materiale d'archivio che la famiglia, cosciente dell'importanza storica, ha tenuto sempre con massima cura, ed è a tutt'oggi conservato dalla figlia Francesca (Didi) a Vicenza.
Successivamente le autorità jugoslave invitano Vittorio ad assumere la mera direzione della fabbrica, ottenendone un netto rifiuto. Il Drioli dopo qualche mese apprende di essere stato condannato in contumacia a tre anni di lavori forzati come *sfruttatore del popolo* e tutto il suo patrimonio confiscato, come del resto è stato per tutti gli altri imprenditori. Il materiale d'archivio rimasto si trova a Zara nell'Archivio di Stato.

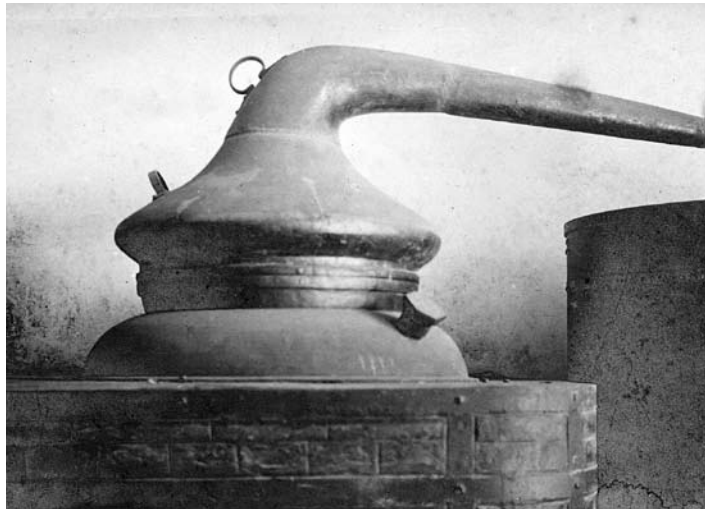
Il "maraschino Francesco Drioli" a Mira

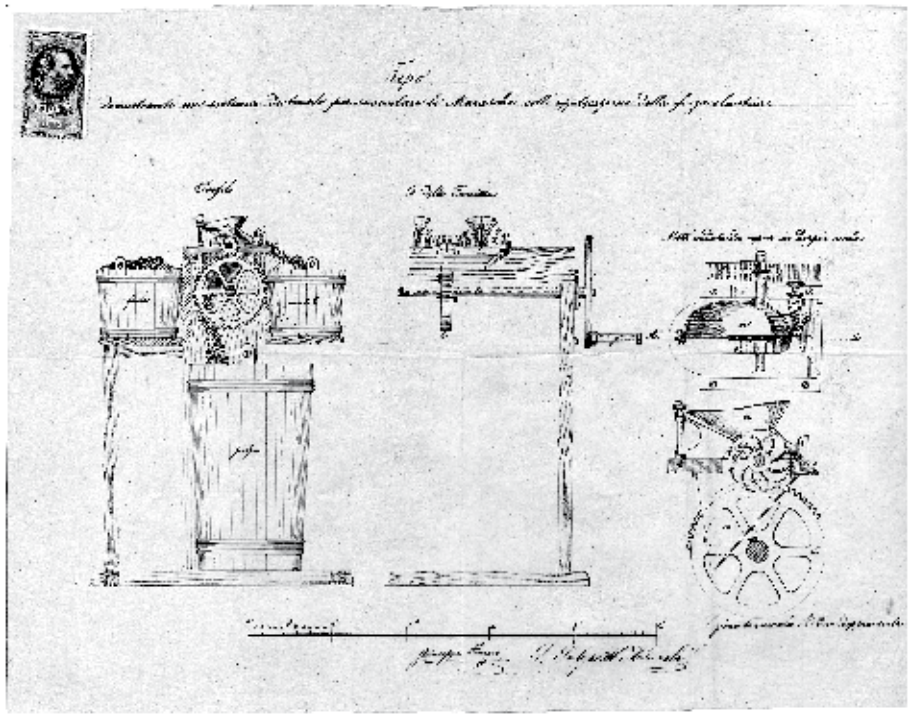


La fabbrica di maraschino "Francesco Drioli" al Bastione Moro della città di Zara.

Arrivato a Venezia nel pieno della guerra, Vittorio Salghetti-Drioli non rimane inerte ad attendere l'esito degli eventi. Negli anni '44 e '45, pensando di ricostruire l'azienda, mantiene vivi i rapporti con i suoi rappresentanti, molti dei quali possono ancora garantire una distribuzione capillare in tutta Italia. Quelli di Napoli e Roma, in particolare, gli forniscono indicazioni per trovare marasche con caratteristiche simili a quelle zaratine e con essi mette a punto un allargamento della tradizionale linea di produzione.

Alambicco per la distillazione del fermentato di marasche, utilizzato nella fabbrica di Zara. Quello di Mira, via Boldani, venne costruito sullo stesso disegno.





Stabilisce pure contatti con alcune amministrazioni comunali per il reperimento di un luogo dove poter esercitare l'attività, sempre attento che la zona abbia infrastrutture e servizi, sia pur minimi, ma tali da poter prefigurare una rapida espansione.
Mira, posta lungo importanti assi viari, vicina a grandi città, con numerose industrie già sviluppate, sembra rispondere a tali esigenze. Prende quindi in affitto alcuni locali del palazzo Bonlini ("Casa Paterna"[9]), la barchessa per le attività di produzione e parte del primo piano dell'edificio padronale per gli uffici direzionali.
Il 30 maggio del 1945 con una **assemblea costitutiva**, è approvato lo statuto e il 9 settembre successivo vengono inviate le schede di adesione e partecipazione all'Associazione degli Industriali della provincia di Venezia. Terminato il conflitto mondiale, è tutto pronto per la rinascita.

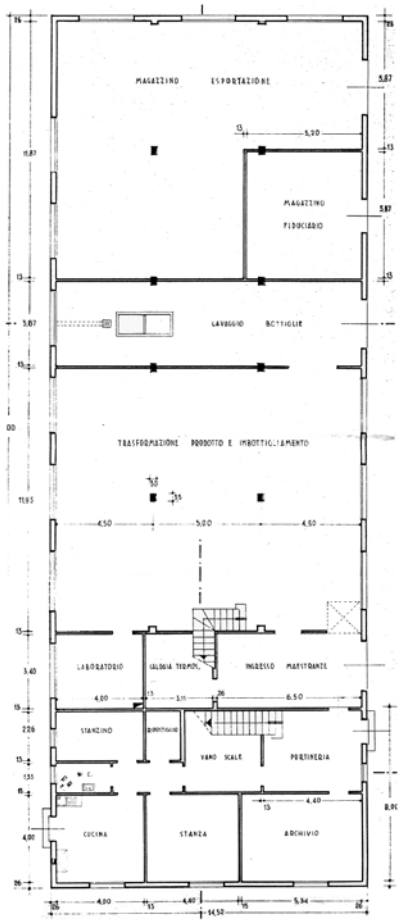
I **capitali** necessari provengono dalla vendita di alcune proprietà immobiliari che l'imprenditore possiede in Italia e da un fido aperto dal Banco di Napoli, sulla sola fiducia riposta nella persona. I lavori per l'insediamento della distilleria si protraggono almeno fino a tutto maggio del 1946[10]. Nell'estate, con l'arrivo delle prime marasche, inizia la produzione del maraschino a Mira, come risulta dal bilancio del 1946 nel quale compare un fatturato di 11.240.000 lire (vedi tabella sulla produttività).

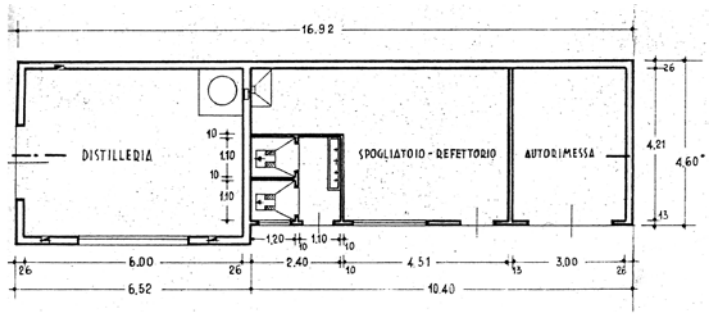
In ordine:
disegno della macchina snocciolatrice inventata e brevettata da Simeone Salghetti Drioli;
bottiglie mignon della produzione Francesco Drioli a Mira (coll. F. Mason).

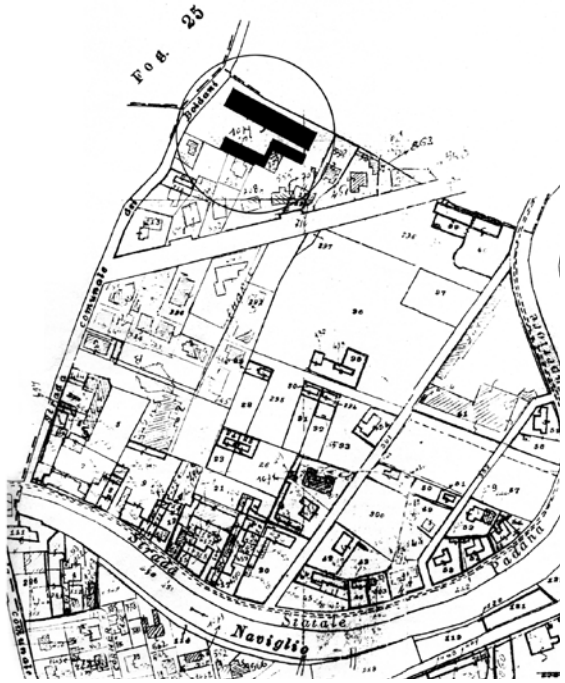
Palazzo e barchessa Bonlini, prima sede a Mira delle attività della ditta.

I primi tempi si rivelano molto duri, anche per il disagio causato dalla pendolarità di Vittorio tra l'abitazione di Venezia e la sede di Mira: più volte, sbarcato dal vaporetto a Fusina, non funzionando il tram, è costretto a raggiungere la fabbrica in bicicletta.
Unica figura competente che lo affianca in quegli anni è un altro profugo dalmata di nome Loris Brcic[11], a cui viene consegnata la direzione tecnica embrionale.
Le prime **operaie** si dimostrano in breve tempo valide dipendenti e col tempo vere compagne di ventura, assumendo la responsabilità dei settori più delicati come il laboratorio prove, la distillazione, le lavorazioni nazionali, le lavorazioni estere, la custodia.
Dopo il 1948, con la riattivazione dei mercati esteri cresce la richiesta del prodotto e con essa il numero dei dipendenti che già nel 1951 sale a 21 unità[12]. Ora gli spazi della villa Bonlini si dimostrano insufficienti. Visto il positivo andamento dei bilanci, nel 1954 si acquista un terreno di 4000 metri quadrati a **Mira Porte, in via Boldani**, affidando alla ditta del cav. Bellinato la costruzione di una nuova distilleria, con 660 mq di area e uno sviluppo su due piani. Qui la distribuzione degli spazi segue nuovi metodi organizzativi che puntano al contenimento del numero di addetti e ad un aumento sensibile della produzione.
Si acquistano moderni macchinari per l'imbottigliamento e la confezione; cura particolare viene destinata

Esempio di contenitori in ceramica per i rosolii della Drioli, destinati soprattutto al mercato anglo-americano.







A sinistra:
pianta del pianterreno degli edifici della distilleria di Mira Porte, nel progetto di costruzione del 1954;
il centro di Mira Porte con i capannoni della Drioli, nella Planimetria Catastale, fog. 25, mapp. 1;
lavori per la realizzazione delle fondamenta della nuova sede.

al **distillatore in rame**, riprodotto su disegno di quello utilizzato a Zara.
Nella complessa fase di costruzione sono impegnate diverse ditte artigianali del luogo che poi mantengono l'incarico per la manutenzione preventiva e di pronto intervento sugli impianti.
Nel 1967 viene attuato un ulteriore ampliamento portando l'area edificata a 1.460 mq di superficie.

La produzione del rosolio maraschino

Anche nella nuova sede sono il maraschino e secondariamente il Cherry Brandy i prodotti privilegiati.
La loro lavorazione ruota intorno alla **distillazione di prima categoria**, che è quel processo chimico-fisico mediante il quale un liquido viene fatto passare allo stato gassoso riscaldandolo al di sopra del suo punto di ebollizione, ricondensando poi il vapore a mezzo di refrigerazione. Tale liquido proviene dalla fermentazione del frutto, bacca od erba che si desidera distillare, eventualmente alcoolizzato per far salire il tenore alcoolico alla percentuale voluta.
É versato in un alambicco di rame e riscaldato direttamente, o a bagnomaria, a temperatura controllata.
Nel nostro caso la distillazione è di tipo discontinuo e l'ingrediente di base è la **marasca**, un frutto simile alla ciliegia ma di sapore più acidulo, per la cui lavorazione si seguono numerose e complesse fasi.

A differenza di altri produttori che forniscono maraschino a prezzo diversificato e conseguentemente di maggior o minor pregio, Drioli sin dalla fondazione mantiene alta la qualità privilegiandola rispetto alla quantità, con la conseguente adozione di un **prezzo elevato**[14].
La scelta, nel tempo, si dimostra vincente: la quota di mercato diventa consistente e la clientela ampia e selezionata; i liquori della Drioli

FASI DEL CICLO PRODUTTIVO E ATTIVITÀ COLLEGATE

FASI DELLA PRODUZIONE
Selezione del frutto
Deraspatura meccanica per togliere il picciòlo
Snocciolatura con l'utilizzo di una snocciolatrice meccanica
Fermentazione delle polpe con una percentuale di nocciòli in tini di rovere o castagno
Torchiatura del fermentato per l'estrazione della sola parte liquida
Macerazione in alcool, fermentazione, torchiatura e distillazione delle foglie di marasca, mediante apposito alambicco
Miscelazione dei prodotti ottenuti e aromatizzazione con estratti di erbe, secondo la tradizionale ricetta
Primo invecchiamento per circa due anni, in botti di rovere
Distillazione per l'estrazione del "cuore"
Secondo invecchiamento per circa un anno, in contenitori di acciaio smaltato
Sciroppazione al 32% in volume

ATTIVITÀ SECONDARIE
Lavaggio delle bottiglie
Impagliatura
Imbottigliamento
Etichettatura a mano con speciale collante
Confezionamento
Imballaggio
Spedizione
Pressurizzazione dell'acqua di servizio
Raffreddamento del distillatore
Raccolta di acqua piovana
Manutenzione degli impianti

ATTIVITÀ COMPLEMENTARI
Laboratorio Controllo Qualità
Direzione Commerciale
Direzione Tecnica
Direzione Amministrativa e del Personale
Sorveglianza

MATERIALI E SERVIZI		
PRODOTTO/SERVIZIO	**PROVENIENZA**	**FORNITORE**
Marasche[13]	Calabria Dalmazia	F.lli Dina Petrovich (Trieste)
Estratto di Marasca	Dalmazia	Petrovich (Trieste)
Zucchero	Padova	Marzari
Alcool rettificato	Cavarzere Venezia	Distilleria SAIDA
Acqua distillata		
Bottiglie	Empoli Sesto S. Giovanni Parma	Rigatti Vetreria lombarda Bormioli
Contenitori in ceramica	San Marino	Marmaca
Etichette materiale pubblicitario	Milano Udine Milano	La Litografica Chiesa Rotograf Giuntoli
Trasporti (su gomma e rotaia)	Padova	Domenichelli Miolato e Pipinato
Acqua per lavaggi e raffreddamento impianto	Pozzo artesiano nella proprietà	
Olio combustibile		
Manutenzione impianti		Ditte Locali

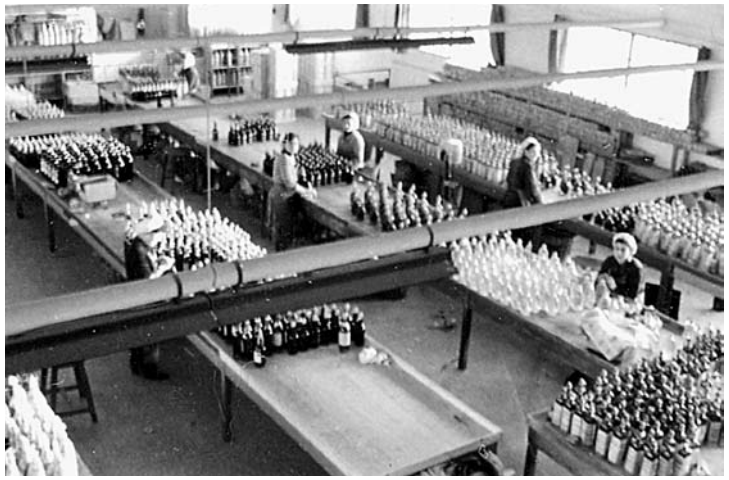
sono soprattutto apprezzati a Londra e nei paesi anglosassoni.
Inizialmente spoglia, la **bottiglia** di forma quadra, fornita direttamente dalle vetrerie di Murano, dal 1805 viene **impagliata**, dapprima per proteggerla nelle delicate fasi di trasporto, successivamente su espressa richiesta dei clienti; divenuta famosa in tutto il mondo, l'impagliatura rimane dal 1840 fino ai nostri giorni come caratteristica distintiva della ditta. Proprio l'imitazione della confezione, assieme all'uso indebito del nome e del marchio, è la causa principale di violente e continue **battaglie legali**, ampiamente documentate nell'archivio di famiglia.

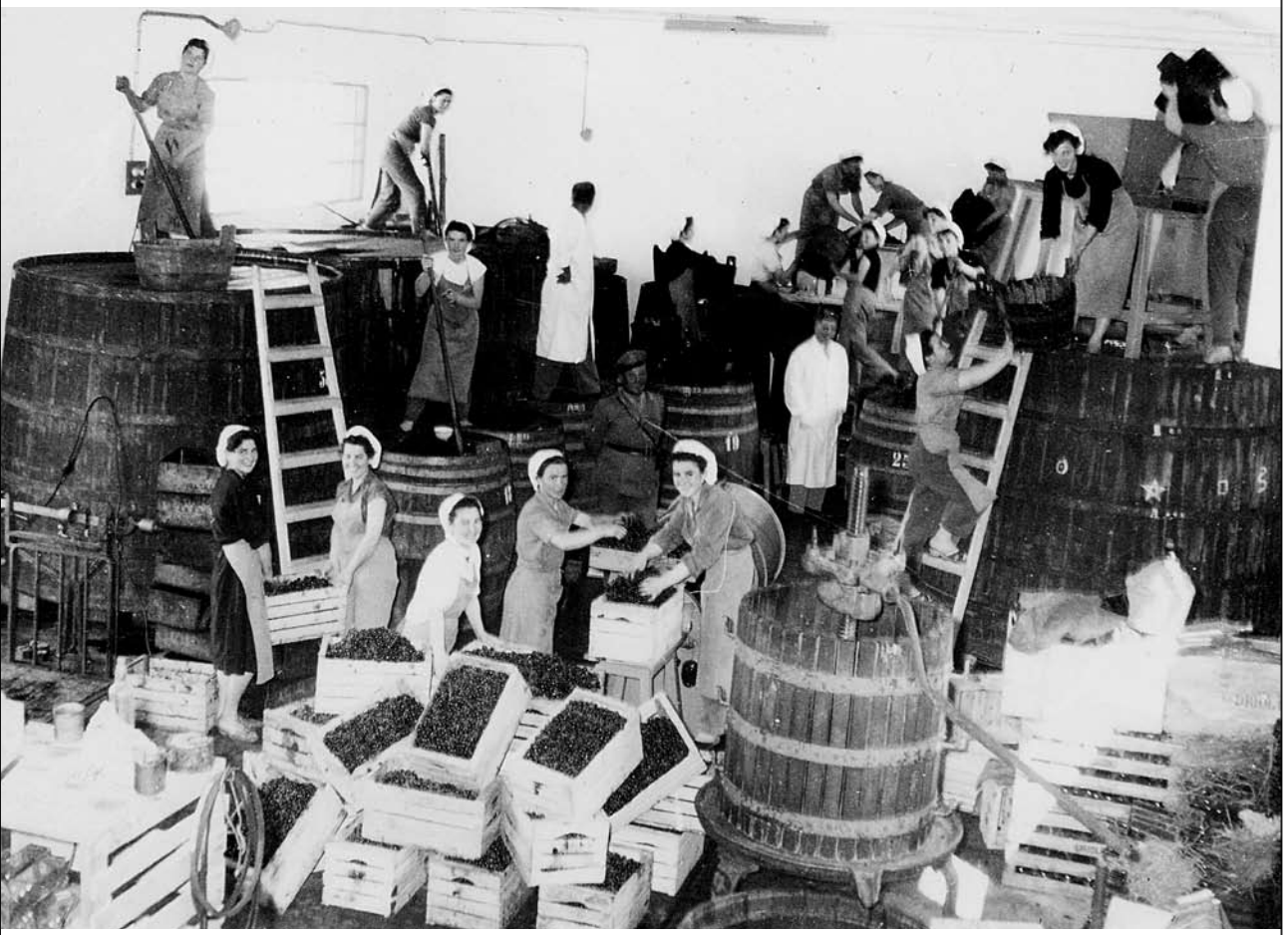
Diversificazione della produzione

Rosolii come il maraschino o l'infuso di marasca Cherry Brandy, pur facenti parte del cuore della produzione, non rimangono gli unici[15] distillati. Dovendo il frutto della marasca essere trattato fresco, comporta una lavorazione di tipo stagionale[16], mentre i costi sostenuti per l'ammodernamento degli impianti di produzione impongono che essi siano utilizzati al massimo delle capacità.
Cosicché già dai primi anni i prodotti aumentano fino a raggiungere più di **20 specialità**. In concomitanza con l'espandersi dei cosiddetti "consumi di massa", oltre alla produzione di creme e sciroppi, viene messa a punto una nuova linea di alcoolati e di bagne a 30%, 50%, 70% di volume alcoolico, utilizzati come materia prima nelle lavorazioni di pasticceria. Tra gli acquirenti dei nuovi ritrovati vi sono grandi industrie dolciarie, come la Perugina e l'Algida, e laboratori di pasticceria a conduzione familiare.

Altra novità, l'imbottigliamento in **contenitori di ceramica** realizzati in varie fogge e dipinti a mano, per tutta la nutrita serie di liquori.
È un'iniziativa destinata esclusivamente all'esportazione, che ottiene apprezzamenti soprattutto nel Regno Unito, negli Stati Uniti, Giappone e Hong Kong: per

A destra:
la nuova sede di via Boldani nel 1955;
le maestranze accanto al camion "Express-Service Mira-London" nel 1978.





poter far fronte alla notevole richiesta, per diversi anni vengono organizzati trasporti settimanali con speciali camion, gli "Express-Service Mira-London" (cfr. la tabella con gli indici di produttività aziendale).

Gli ultimi anni

Vittorio Salghetti-Drioli è attivo e partecipe della vita imprenditoriale nel Veneto, membro dell'Associazione Industriali della provincia di Venezia fin dalla sua costituzione nel 1945, con l'incarico di presidente del settore vini e liquori negli anni dal 1966 al 1969 e, nel biennio 1970-'71, come consigliere nominato dalla presidenza. Per la sua fattiva partecipazione nel 1970 gli viene conferito, con una medaglia d'oro, il riconoscimento che l'associazione, in occasione del 25° anno dalla costituzione, riserva alle aziende della provincia con più di sessanta anni di attività. Muore nel **1974** e con lui anche l'industria creata come continuazione dell'antica fabbrica di Zara ereditata dalla famiglia.

Verso la fine del 1979 le figlie Francesca e Silvia vendono la fabbrica alla Società Finanziaria Europea dei Fratelli Giannini di Milano; si forma un nuovo gruppo industriale denominato **D.V.M. (Distillerie Venete Mira)**, nel quale confluiscono la F.lli Giannini, la Francesco Drioli e la Valdosta; l'area e gli immobili rimangono dei Salghetti-Drioli che li cedono in affitto. Nel 1981 la D.V.M. chiude l'attività, lasciando decadere il tradizionale marchio noto in tutto il mondo.
Successivamente, dal 1982, nell'area subentra la INCOTEX di C. Compagno (Azienda di confezioni tessili) di Mira; nel 1999 dopo il trasferimento di detta società a sud della Reckitt Benckiser (ex Mira Lanza), si procede ad una completa ristrutturazione dei capannoni, adeguandoli alle attuali norme in materia di sicurezza e trasformando l'area in centro commerciale, in accordo con il gruppo PAM al quale viene affittato tutto il complesso[18].

A sinistra:
il reparto di etichettatura bottiglie (1970) e il reparto di lavorazione delle marasche (1962) nella distilleria Francesco Drioli in via Boldani.

ALCUNI INDICI DI PRODUZIONE DELL'AZIENDA[17]
prima del suo passaggio alla società D.V.M. nel 1979

ANNO	PAESI NEL MONDO	FORNITORI	DIP. UOMINI	DIP. DONNE	AGENTI	FATT. ML
1946	Italia			2	51	11,24
1947	Italia					45,2
1949	Inghilterra, Malta, Svizzera					90
1950	Sud Africa, Australia, Nuova Zelanda					
1951	Svezia,U.S.A.			21	60	107
1953	Danimarca, Belgio, Isole Vergini				70	128
1955	Austria, Venezuela					132,5
1956	Germania, Spagna, Grecia,	60			93	154
1958						225
1959						240
1964	Irlanda, Bahamas		5	22		
1971	Tutti i menzionati		4	12		

1 La parziale documentazione archivistica rimasta in mano alla famiglia dopo le vicende belliche, è ricca di 122 corposi fascicoli e di ben 3.347 lettere commerciali. Il tutto è stato professionalmente catalogato nel 1996 da Giorgetta Bonfiglio-Dosio. L'inventario di detto archivio è raccolto nel volume catalogo *La fabbrica di maraschino Francesco Drioli di Zara 1759 - 1943*, Biblos 1996.
2 Il 1768 è stato considerato per un lungo periodo l'anno di fondazione della fabbrica e, come tale, riportato nel materiale pubblicitario fino al 1938 quando le ricerche di A. Teja (*La fabbrica di maraschino Francesco Drioli dall'epoca del suo fondatore: 1759-1808. La sua importanza nel quadro dell'industria zaratina dei rosoli*, S.A.I.G.A. già Barabino & Graeve, Genova 1938-XVI), hanno permesso di fissare al 1759 la data in cui la produzione e commercializzazione del maraschino creato dal Drioli superò di molto quella dei pochi speziali distillatori dell'epoca.
3 Questa disposizione testamentaria divenne la volontà dei suoi successori avendo anche Giuseppe disposto in tal senso verso i suoi figli. La consegna affidata è stata sempre rispettata da tutta la famiglia.
4 A. Teja, op. cit.
5 Francesco Salghetti-Drioli dipinge una nutrita serie di olii e cartoni per affreschi. La Galleria degli Uffizi di Firenze ospita un autoritratto autografo; è opera sua anche parte dei ritratti dei componenti della famiglia riprodotti nel testo. Attualmente la Regione Veneto, con i fondi della legge Beggiato, contribuisce alla pubblicazione di una completa monografia promossa dall'accademico Prof. Ivo Petruccioli di Zara.
6 Una snocciolatrice che, con l'applicazione della forza elastica, suppliva il lavoro di 600 persone in una giornata lavorativa di 14 ore (da F. Semi-V. Tacconi, *Istria e Dalmazia uomini e tempi*, Udine 1992, Del Bianco Editore).
7 Da *La Rivista Dalmatica*, vol. LX (n. 2), nota 12 p. 92, Roma, 1989.
8 La distruzione può essere riassunta nei seguenti dati, forniti il 31 marzo 1946 dall'avv. Sabadin, già partigiano e poi Prefetto di Padova: 85% dei fabbricati distrutto dai bombardamenti aerei; 5% dei fabbricati gravemente danneggiati; 3% dei fabbricati demoliti dai tedeschi; su 4.672 appartamenti, 4.400 risultano distrutti e 272 abitabili. Con riferimento al 1945, si fa salire a circa tre miliardi di lire il valore delle merci, macchinari, argenteria e mobili asportati da Zara. (Rocchi Flaminio, *L'esodo dei 350 mila giuliani, fiumani e dalmati*, Defesa Adriatica, Roma, 1998).
9 Scuola sorta al Lido di Venezia nel 1883 per l'educazione agricola e orticola degli orfani scampati all'alluvione del 1882 in Trentino e a quanti bisognosi; spostata a S. Donà di Piave nel 1910, successivamente a Mira-palazzo Bonlini nel 1919, con il nome di "Colonia Agricola Virgilio" e adibita a Scuola Agricola Pratica (Ricerca di Franca Cosmai).
10 Nella scheda della consistenza del personale che in questo anno viene inviata all'Ass. Ind., compaiono soltanto due lavoratrici donne e la descrizione delle caratteristiche degli impianti riporta: "*Dato lo sfollamento da Zara a seguito della perdita completa di tutti gli impianti, depositi, stabili, ecc., gli impianti locali sono in corso di allestimento*". Si aggiunga una singolare curiosità: il numero telefonico della nuova ditta è il 5.
11 Esperto chimico, anch'egli profugo da Zara, subisce parimenti la distruzione della propria attività sorta nel 1895 per la produzione e commercializzazione di spezie ed essenze per liquori.
12 Nel censimento delle industrie di Mira del 1951 compare "*l'industria di bevande e affini Drioli Francesco in via Nazionale, 37*" con 21 dipendenti. (Archivio Comunale di Mira, b. 400, f. 939, anno 1953).

La più antica etichetta di maraschino, sicuramente post 1799, quando la fabbrica ottenne un privilegio del governo austriaco (coll. F. Mason).
"La sola industria di lusso era la distillazione del maraschino, un liquore fatto con i frutti di un arbusto che ha del pruno e del ciliegio; e tuttavia non c'era allora che una sola fabbrica, quella del Drioli, che nel 1799 ottenne un privilegio dal governo austriaco".
(Abbé Paul Pisani,* La Dalmatie de 1797 à 1815, *Paris 1893)

13 Inizialmente le marasche vengono acquistate in Calabria in quanto viene localizzata in questa terra una qualità non uguale, ma almeno simile a quella di Dalmazia; successivamente, quando si aprono i mercati, vengono parzialmente importate direttamente dalla Jugoslavia disidratate o sotto forma di succo.
14 Le complesse e delicate fasi di produzione unite alle attività secondarie dedicate, contribuiscono a rallentare sensibilmente le forniture, con la conseguente esigenza di dover praticare prezzi di vendita non contenuti. Anche se il nuovo stabilimento in via Boldani è stato costruito con tutti i moderni criteri di scala, il maraschino rimane sempre un prodotto difficile, tanto che, nella produzione del 1959, su 142.000 litri di liquori venduti, il maraschino copre il 12%.
15 L'antica famiglia trattò solo marasche fino al 1780 quando, iniziando la diversificazione della produzione, aggiunse il caffè di Alessandria (fornitogli dal Florian di Venezia), la mandorla, il cannellino, la vaniglia, arrivando nel 1808 ad avere in listino 18 diverse specialità.
16 Durante la campagna delle marasche, l'alambicco viene alimentato per due mesi (giugno e luglio), quasi ininterrottamente.
17 I dati relativi agli addetti sono quelli contenuti nelle dichiarazioni periodiche inviate all'Associazione degli Industriali, come numero medio dell'anno; le caselle vuote sono tali per mancanza di dati certi. Vi è da aggiungere che durante la campagna per la lavorazione della frutta, nel periodo giugno - luglio, gli addetti superano abbondantemente le trenta unità. Buona parte della documentazione trovasi nell'archivio di Unindustria di Venezia, gentilmente messo a disposizione, previo assenso sottoscritto da Francesca Drioli, dal direttore Dott. I. Turdò, con la fattiva e sentita collaborazione di Ivana Pegoraro, ai quali vanno i più sentiti ringraziamenti.
18 Solo grazie alla fattiva collaborazione di Francesca, è stato possibile raccogliere buona parte delle notizie qui riportate. Ha messo a disposizione tutto l'archivio, permesso la riproduzione dei diversi documenti, dello stemma araldico, delle fotografie, dei dipinti di Francesco "Il Pittore" e del materiale pubblicitario; ha donato alla biblioteca comunale di Mira il catalogo archivistico *La Fabbrica di maraschino Francesco Drioli di Zara 1759 - 1943*, ed. Biblos 1996, affinché possa essere consultato da chi volesse approfondire l'argomento. Utilissima é stata anche la consultazione delle collezioni di bottiglie e stampe illustrative di Franco Mason.

A sinistra:
cartoncino pubblicitario del 1925.
A destra:
pagina di catalogo per la vendita all'ingrosso delle confezioni natalizie di bottiglie.
(Coll. F. Mason).