

Saint-Avold / ARTISANAT

Casa Ferraro : un zeste d'Italie en bouteille

Giuseppe Ferraro et ses enfants se sont lancés en 2022 dans la production de LIQUEURS À BASE D'AGRUMES qu'ils cultivent sur des TERRES FAMILIALES en Italie. Leur savoir-faire a été récompensé d'une MÉDAILLE D'OR au dernier CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON. « Que du bonheur ! »



C'est une histoire d'héritage et de famille. De tradition un peu, aussi. Giuseppe Ferraro et ses enfants Guillaume, Arnaud et Laure se sont lancés, il y a environ un an, dans la production de liqueurs d'agrumes : limoncello (citron), arancello (orange) et mandarinello (mandarine). La dernière a même décroché récemment une médaille d'or lors du concours international de Lyon. Le premier pour la petite entreprise de Saint-Avold. Un démarrage en beauté.

Toutes leurs créations sont faites à base de fruits cultivés sur des terres familiales en Italie, à Anoia précisément, un petit village de la région Calabre situé entre mer et montagnes. Le point de départ de cette aventure. Des terres où poussent une soixantaine d'oliviers et une vingtaine d'arbres fruitiers. « C'est monnaie courante en Calabre. Presque tout le monde possède des terres qui se transmettent de génération en génération. Certains de nos oliviers ont entre 300 et 700 ans. Le médecin du village a récemment fait expertiser ses terres et certains de ses arbres ont plus de 2 000 ans ! »

Pour autant, au début, les souvenirs qui y étaient liés n'étaient pas forcément les meilleurs. Giuseppe se remémore encore ses vacances en Italie où il aidait à entretenir le verger familial. « C'était une vraie corvée ! À l'époque, tout était fait à la main, ce n'était pas franchement un plaisir. Aujourd'hui, vous avez des outils pour effectuer chaque tâche, ce n'est plus le même travail. » Alors quand son père décède, il pense dans un premier temps à vendre le terrain, « quasiment à l'état d'abandon ». Ça, c'était avant la retraite. « Finalement je me suis dit que ce serait dommage de s'en débarrasser, qu'il fallait en faire quelque chose. » Il commence en produisant de l'huile d'olive, qu'il transforme sur place, pour son plaisir. Il a fallu alors tailler tous les arbres et remettre le verger en état. « En Calabre, généralement, les gens ont tendance à laisser pousser



De gauche à droite : Guillaume, Giuseppe, Arnaud et Laure Ferraro.



Le mandarinello a décroché la médaille d'or au dernier concours international de Lyon.



Le verger familial en Calabre.

ser leurs arbres. Le souci, c'est que parfois ils peuvent atteindre jusqu'à 30 mètres de hauteur ce qui rend la cueillette des fruits impossible. » Il faut donc attendre que ces derniers tombent de l'arbre pour les ramasser. « Mais des olives trop mûres donnent une huile très douce. » Chez les Ferraro, on travaille le fruit quand il est encore vert, ce qui donne une huile « piquante et parfumée ». « Dans des salades, c'est extraordinaire. » Parole d'expert.

Des olives aux agrumes

« Les liqueurs ? Ce sont mes enfants qui ont eu cette idée lors d'une dégustation de limoncello alors que nous étions en vacances au village. » La coutume veut en effet que l'on plante des agrumes entre les oliviers, ceux-ci appréciant particulièrement l'ombre de leur feuillage. Rapidement, la Casa Ferraro est née. « À

la base c'était surtout pour s'amuser », relate Guillaume Ferraro. Une cinquantaine d'essais plus tard, la recette finale du limoncello de la maison Ferraro est validée. « Nous nous sommes basés sur des vieilles recettes de tantes retrouvées sur des bouts de papier et d'autres sur Internet. » Un savant mélange de tradition et de modernité pour un résultat unique. « Nous voulions nous affranchir un peu de la version "classique" et proposer la nôtre. Selon la quantité d'écorces, de sucre et le taux d'alcool de la préparation, le goût va être totalement différent d'une bouteille à l'autre. »

Chaque automne, la famille se rend en Italie pour la cueillette des olives et des agrumes. « Le reste de l'année, nous avons des proches sur place en cas de besoin. » Chez les Ferraro, tout le monde participe de près ou de loin. Et c'est à Saint-

Avold que les fruits importés d'Italie sont transformés en liqueurs. Sont apparues ensuite les deux petites sœurs arancello et mandarinello, une recette typique d'Anoia. « Lorsque nous faisons des dégustations, les gens sont assez surpris car ils ne connaissent pas. Chaque fois, c'est un succès. » Une petite fierté pour la maison. Et de nouvelles recettes sont d'ores et déjà en cours d'élaboration. « Nous réfléchissons à du limoncello aux aromates », lâche Guillaume Ferraro.

La Casa Ferraro, c'est avant tout une aventure où chacun prend du plaisir. « Nous avons tous un travail à côté et nous faisons ça pendant notre temps libre », précise Guillaume Ferraro. Pour la plus grande joie de Giuseppe qui apprécie particulièrement ces moments en famille. « C'est que du bonheur ! »

Jennifer Febvay