# Mauro Vini e Liquori Palènt, due marchi di qualità della Val Maira

Intervista a Giuseppe e Rossana Mauro (Mauro Vini) e a Massimiliano Fusta (Palènt)

Fine luglio, Dronero, ufficio della Mauro Vini.

Di ritorno da Elva intervisto Giuseppe Mauro e Massimiliano Fusta, rappresentanti di due marchi di qualità, fra storia e innovazione, due fra i simboli della Val Maira agricola e vitivinicola: la Mauro Vini e il Liquorificio Palènt.

Il semplice ingresso all'interno della casa vinicola Mauro è una esperienza: sul lato sinistro di viale Sarrea, per chi proviene da Dronero, si oltrepassa il cancello e appare un ampio complesso rosso.

Il loro ufficio è un pezzo di storia agricola, contadina e politica: vedo la bandiera del Partito dei Contadini, giornali e registri d'epoca, la copia di un paio di lettere commerciali della Mauro Vini degli esordi, fra Italia e Argentina.

Bandiera del Partito dei Contadini, presso Mauro Vini. Foto di Ezio Marinoni

Ho raccontato qualcosa della storia del Partito dei Contadini il 24 maggio 2026: https://civico20-news.it/cronaca/voci-e-cose-dal-piemonte/il-partito-dei-contadini-in-provincia-di-asti-e-nelle-langhe/24/05/2026/

Giuseppe e Rossana Mauro, con attribuzioni e competenze diverse, portano avanti con passione una tradizione di famiglia che ha festeggiato i cento anni nel 2024. In quella occasione, a completamento di un pomeriggio dedicato al vino, è stato presentato un fascicolo di Lorenzo Tablino sulla famiglia: MAURO: DRONERO (1924 – 2024) – Cento anni tra vigneti, cantine e varia umanità.

Evento del centenario a Dronero, 30 novembre 2024. Foto di Ezio Marinoni

Una grande storia, che attraversa il Piemonte da Roddino, nelle Langhe, alle vigne eroiche della Val Maira.

Al primo approccio, Giuseppe Mauro è un vignaiolo come tanti; appena inizia a parlare trasmette il senso autentico della viticoltura, fino alle pagine eroiche con le sue vigne di reimpianto. Il suo eloquio appassionato e competente accompagna l'ascoltatore nel processo produttivo, fa vedere i suoi vigneti come qualcosa da toccare e assaporare, ben oltre una semplice degustazione in vigna.

Grazie alle parole di Giuseppe Mauro, si entra nella storia della viticoltura: apprendo, così che, fino agli Anni Sessanta del Novecento, c'erano vigneti a Alma, detta ancora "Arma" in dialetto locale (poi divenuta Macra dal 1926), San Damiano Macra, Stroppo, Albaretto e Celle Macra.

Il vitigno del rosso di Alma era chiamato localmente "Nebbiolo di Stroppo", pur non avendo niente a che vedere con il vero Nebbiolo. L'illustre ampelografo Giuseppe di Rovasenda lo riporta con questo nome nel suo Saggio di ampelografia universale del 1877.

Di recente, due vigne di Liseiret (chiamata in Val Maira "Blancio", cioè "uva bianca") sono state impiantate a Camoglieres e a Lottulo. Anche a Dronero un vigneto è entrato in produzione e sta alla base del nuovo "Bianco

di Alma”

Alla collezione ampelografica presente all’interno del Castello di Grinzane Cavour è stato propagato un vitigno che potremmo definire nuovo/antico: presente in un solo esemplare, è stato rinvenuto nei vigneti del Droné a Villar San Costanzo. Si tratta di una varietà inedita, finora sconosciuta, di cui esisteva ormai una sola pianta! Qui verrà moltiplicata con la creazione di nuove barbatelle, per scongiurare il rischio di estinzione, e sarà anche oggetto di sperimentazioni e studi. Giuseppe Mauro provvederà a effettuare una prova di vinificazione di queste uve per capire e studiare il prodotto finale.

Nel 2025 la produzione di Droné, il punto forte dell’azienda, si è attestata sulle 12.000 bottiglie

Una fresca novità per questa ultracentenaria azienda è rappresentata dal bianco (fatto da uve Liseiret – Blancio) e dal rosso di Alma: la vendemmia 2025 ne ha visto la prima vinificazione con imbottigliamento nel 2026.

Foto di Ezio Marinoni

L’innovazione dell’estate, in un periodo in cui anche la Regione Piemonte ha mostrato interesse a tutelare gli aperitivi piemontesi, assume proprio i colori di un aperitivo, dal nome Mairèt, che si compone di un Brut metodo classico (champenois) di Mauro Vini e del Cassis (ribes nero) prodotto da Alquimio d’òc, di San Michele di Prazzo. Il nuovo aperitivo si può trovare, in attesa di una maggiore commercializzazione, in due locali di Prazzo o presso le aziende produttrici.

In questo stesso locale incontro Massimiliano Fusta, titolare del Liquorificio Palent.

Questa azienda nasce nei primi anni duemila da un’idea di Matteo Laugero, tabaccaio con la passione per le erbe, affiancato dal figlio Dario; nell’omonima borgata in Val Maira, iniziano a impiantare con metodi biologici il genepy, selezionando con cura le varietà utilizzate e dando il via alla produzione di quelli che diventeranno i liquori del Palènt. Alla scomparsa del fondatore, la famiglia Laugero decide di affidare ad altre mani il liquorificio e la sfida a continuarne la storia viene colta da La Cantina srl.

I nuovi proprietari del Palènt sono a loro volta una realtà familiare, che sembra aver “viaggiato” in parallelo con Laugero: Massimiliano Fusta e la moglie rilevano, all’inizio del nuovo secolo, una piccola attività di distribuzione di bevande nel cuneese, che fanno crescere con passione, puntando alla qualità dei prodotti e dei servizi offerti, con l’intento di differenziarsi dai grandi distributori e costruire un rapporto personalizzato con la clientela. La Cantina crea un proprio marchio, la Chemical Drink, per proporre liquori di base per una miscelazione di qualità, e sceglie un nome provocatorio, dove la chimica non è qualcosa di dannoso, ma richiama il giusto equilibrio degli ingredienti che compongono i liquori.

Questa ricerca di qualità e la volontà di differenziarsi in un mercato livellato sui soliti brand inducono La Cantina ad acquisire il marchio Palènt: Massimiliano Fusta, affiancato in seguito anche dal figlio Nazareno, corona così il desiderio di riprendere la tradizione della produzione di alcolici, senza limitarsi alla loro commercializzazione. Massimiliano, insieme a Dario Laugero, studia le erbe e le ricette di Matteo Laugero.

L’attività del liquorificio, ripresa di recente, segue la filosofia di una produzione artigianale, lontana da grandi numeri, e realizzata con materie prime d’eccellenza e produzione in “cold compound”: la macerazione a freddo delle botaniche nell’alcol per lunghi periodi.

Il mio primo incontro con Massimiliano Fusta, subito animato da empatia, avviene a inizio 2026 alle Officine Grandi Riparazioni di Torino, dove scambiamo quattro chiacchiere, ripromettendoci un successivo incontro; qui lo fotografo accanto a Rossana Mauro, e oggi penso sempre di più che nulla avviene per caso nella vita:

https://civico20-news.it/cultura-e-spettacolo/visita-al-salone-del-vino-di-torino/06/03/2026/

Massimiliano Fusta e Rossana Mauro. Foto di Ezio Marinoni

Grazie al Liquorificio Palènt sono, quindi, tornati in commercio: il Genepy, dal sapore intenso e inconfondibile; il liquore di Achillea, conosciuto per le sue doti balsamiche; il liquore di Rose Damasce, dal profumo intenso e inebriante; l'amaro, un'equilibrata infusione di ventotto erbe, radici e frutta; il Gin Gadir, particolarissimo e unico gin sapido al cappero bio di Pantelleria, amato da barman e chef.

Il Liquorificio Palènt nel 2025 ha prodotto circa 3.000 bottiglie, in un processo di produzione del tutto familiare, ancora una volta sul modello di Laugero.

La nuova idea è produrre un vermouth a partire da una antica ricetta locale, per ora non vogliano svelare altro.

Ad accomunare le due aziende, oltre alla mia intervista, è il video di un vecchio e antesignano programma RAI di Mario Soldati: la quarta puntata del suo "Viaggio nella Valle del Po" (1957), in cui il giornalista e scrittore intervista Domenico Fusta (nonno di Massimiliano) e Osvaldo Mauro (nonno di Giuseppe e Rossana) al Caffè Umberto di Alba, ritrovo dei mediatori di vino:

https://youtu.be/kv-iP6dlGEo

© 2026 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 11/09/2026

Salvato in PDF in data: 05/11/2026

Link all'articolo: https://civico20-news.it/cultura-e-spettacolo/interviste/mauro-vini-e-liquori-palent-due-marchi-di-qualita-della-val-maira/11/09/2026/