

BORDIGA
— 1888 —



Una storia di passione

La storia della Bordiga ha avuto inizio con una famiglia di origine occitana, che con grande determinazione ha saputo avviare ai piedi delle valli alpine cuneesi una distilleria oggi conosciuta in diverse parti del mondo. Il filo conduttore tra passato e presente è la passione per un lavoro svolto nel rispetto dell'ambiente e dei metodi di produzione artigianali tradizionali che la famiglia Bordiga ha trasmesso a chi le è succeduta. Dentro ogni prodotto Bordiga è custodita l'anima del luogo di origine, esaltato dal gusto unico e aromatico delle erbe di montagna. Ad ogni sorso, tradizione e innovazione si intrecciano in un tripudio di sapori degni ambasciatori dell'eccellenza di questi prodotti artigianali, made in Italy da oltre 130 anni.

A story of passion

The history of Bordiga started a long time ago with an Occitan family from Piedmont, who established a distillery business at the base of the Alpine valleys, near the city of Cuneo. Today, the name of Bordiga is known in many parts of the world, thanks to the great dedication of its members.

The value of working in harmony with nature and the traditional handcrafted production process transmitted by the Bordiga family to the new members are the common thread between past and present.

Inside each Bordiga product we have preserved the soul of the place of its origins, which is intensified by the unique and aromatic scent of mountain herbs.

With every sip, tradition and innovation weave together in a celebration of flavours, which exemplify the excellence of our craft products, made in Italy for over 130 years.

Amare la natura senza forzarla

Negli anni Bordiga è cresciuta nelle tecnologie e nella capacità produttiva, ma mantenendo vive le proprie tradizioni nella distillazione e nel metodo di lavoro. Ancora oggi in azienda si utilizza l'antico alambicco a fuoco di legna; la produzione risente, come in passato, delle stagioni e del clima; i nostri mastri distillatori controllano personalmente le erbe portate e raccolte manualmente dai raccoglitori autorizzati dalla Regione.

Facciamo il nostro lavoro con entusiasmo, nel rispetto della natura e nella più autentica tradizione artigianale, cercando solo il buono e l'eccellenza in ogni distillato.

Love nature without forcing it

Over the years, Bordiga has increased its production capacity and embraced new technologies while keeping alive its traditional work methods. Even today, we use the antique wood-fired copper still; the production is affected, as it was in the past, by the seasons and climates changes; our distilling Masters personally check the herbs handpicked by regional licensed gatherers.

We do our job with enthusiasm, respecting the nature and the most authentic artisanal traditions, looking for excellence in every spirit we produce.

Ginepro di qualità corrente
Produzione di Litri 100 per Esenza

Chilo	54
id	30
id	30
Emi	118
Chilo	2000

GLI AMARI

La lavorazione degli Amari Bordiga avviene secondo le ricette originali affinate nel corso degli anni, con infusi e distillati prodotti con spezie pregiate, erbe e fiori provenienti per la maggior parte dalle Alpi Marittime.

Tutt'oggi questi caratteristici ingredienti vengono ancora raccolti a mano, essiccati e conservati con metodi del tutto naturali dai montanari del posto.

The processing of Bordiga's Bitters take place according to the original recipes refined over the years. The infusions and spirits are produced with select spices, herbs and flowers from most of Maritime Alps.

To this day, these particular ingredients are still handpicked, dried and stored by the local mountaineers following completely natural methods.



CENTUM HERBIS

Tipico digestivo della tradizione alpina in cui innumerevoli erbe, fiori e radici si amalgamano per conferire a questo nettare il suo tipico sapore.

Originally from the Alpine tradition, in this typical digestive innumerable herbs, flowers and roots blend to give to this nectar its specific taste.

Vol 28%

6 x 70 cl e

CHIOT MONTAMARO

Poco alcol ma tantissimo gusto si sprigiona da questa storica ricetta realizzata con infusi e distillati di fiori ed erbe alpine.

This historic recipe – made with infusions, flowers and alpine herbal spirits – is characterized by a small amount of alcohol. At the same time, it releases a strong and distinctive taste you will remember.

Vol 18%

6 x 70 cl e



DILEI

Il sapore assolutamente amabile e la gradazione alcolica equilibrata fanno di questo Amaro un prodotto eccezionale e facilmente apprezzabile da tutti gli intenditori.

Its incredible sweet taste and the balanced alcohol content are the reason why this Bitter is an outstanding product, easily appreciated by all experts.

Vol 30%	6 x 70 cl e
---------	-------------

ST. HUBERTUS

Un prodotto intenso ma armonico, importante ma equilibrato sia nel sapore che nella sua struttura alcolica. Una storica ricetta che sa soddisfare coloro che di un Amaro ricercano l'eccellenza.

An intense but harmonic product. It is strong but balanced both in the taste and in its alcoholic structure. This historic recipe knows how to satisfy those who are looking for a top quality Bitter.

Vol 38%	6 x 70 cl e
---------	-------------

I LIQUORI

Da sempre la filosofia di Bordiga è che un buon liquore deve saper soddisfare il palato, il corpo e la mente.

Per questo in azienda utilizziamo soltanto le erbe migliori, lo zucchero più fine e l'alcol più puro, insieme all'acqua limpida delle sorgenti alpine. La loro unione è frutto di ricette antiche della tradizione Italiana, tutt'oggi realizzate con i medesimi procedimenti artigianali originali.

Bordiga's philosophy has always been "a good liquor must satisfy your palate, body and mind".

For this reason, we use only the best herbs, the finest sugar, and the purest alcohol, together with crystalline water from the Alpine sources. Their combination is the result of ancient recipes from the Italian tradition, which today are still realized with the same original craft methods.

C'era una volta un Cavaliere *Once upon a time, there was a Knight*

C'era una volta, nelle valli del cuneese, un Cavaliere di nome Pietro Bordiga.

Prima ancora di essere un Cavaliere, Pietro Bordiga era un uomo di montagna, terra per cui nutrì sempre un forte affetto e rispetto.

Nel 1888 avviò a Cuneo l'attività che lo vide occupato per il resto della sua vita: una "ditta" di vini, vermouth, liquori e sciroppi prodotti con le migliori erbe di montagna, nella più pura tradizione artigiana. La scelta di Cuneo non fu un caso. Non solo è la terra natale del Cavaliere, ma si trova anche in una zona molto strategica: ai piedi delle Valli Alpine, da cui provengono le botaniche per i distillati, in modo particolare il genepy, e alle Langhe, famose per il vino, Cuneo è al contempo ben collegata a Torino e al porto internazionale di Genova.

Il lavoro svolto in azienda fu ben presto ripagato. Nei primi anni Venti del Novecento, Pietro Bordiga venne investito dell'onorificenza di Cavaliere del Regno d'Italia come riconoscimento dell'impegno a salvaguardare il lavoro e le tradizioni montanare.

Once upon a time, in the valleys of Piedmont, there was a Knight named Pietro Bordiga.

Before being a Knight, Pietro Bordiga was a mountain man, to which he always showed a strong affection and respect.

In 1888, he started in Cuneo the business that kept him busy for the rest of his life: a company of wines, vermouth, spirits and syrups made with the best mountain herbs, following the most authentic crafted tradition.

Cuneo was not a random choice. It was his native land and it was located in a very strategic position: at the bottom of the Alpine valleys, where the herbs come from – especially the genepy – and close to the Langhe, popular for the wine. At the same time Cuneo is well-connected to Torino and to Genoa International Harbour.

His great work was soon rewarded. In the early Twenties, Pietro Bordiga was invested with the military decoration of Knight of the Kingdom of Italy, as symbol for his commitment for defending the mountain economy and traditions.

Fermata Bordiga

In un primo periodo gli uffici della Bordiga si trovavano al piano terra del n. 39 di Piazza Seminario a Cuneo. Il numero di telefono della "ditta" era il 6 e rimase lo stesso da inizio Novecento fino alla fine della Seconda Guerra Mondiale.

Nel 1911, la produzione fu spostata nello stabilimento in Via Valle Maira 98, tutt'oggi sede della distilleria. Questo luogo secolare mantiene ancora traccia della memoria storica del tempo. Un esempio è il binario della vecchia linea tramviaria, posto davanti al muro appena fuori la cancellata.

Operativa fino alla seconda metà del XX secolo, si rivelò decisiva per la crescita dell'azienda per due motivi: la linea, che collegava Cuneo a Dronero, favoriva infatti sia il trasporto dei prodotti, sia la consegna delle erbe e dei vini impiegati nella produzione del vermouth e dei liquori.

Fu così che il binario davanti al cancello prese il nome di "Fermata Bordiga".

A tramway stop named Bordiga

At the beginning, Bordiga's offices were placed at Number 39 of Seminario Square, in Cuneo. "Six" was the official phone number of Bordiga, remaining the same from the beginning of the 20th century to the end of World War II. In 1911, the business was moved to Via Valle Maira 98, the current headquarters. This historical place still maintains the memory of the past times: an example is the old tramway track in front of the wall just outside the gate. Fully functional until the second half of the 20th century, the tramway line has been crucial for the company development for two reasons: the tramway facilitated, in fact, both the products transportation and the delivery of the herbs and wines necessary to make vermouth and spirits. This is the reason why the track outside the gate was named after the distillery.



Sopra: ritratto del Cav. Pietro Bordiga.

Sotto: antica etichetta raffigurante lo stabilimento Bordiga.



FERNET BORDIGA

Amaro naturale a base di erbe, preparato secondo la ricetta originale. È senza dubbio un liquore caratteristico, dal gusto gradevole, ottimo da bersi liscio, con ghiaccio o in accompagnamento al caffè.

Natural herbal Bitter made according to the original recipe. It is, without any doubt, a typical liquor with a very pleasant taste, delicious if drunk straight, with ice or combined with coffee.

Vol 40%

6 x 70 cl e



AMARETTO

Questo liquore molto popolare veniva storicamente prodotto con i noccioli di pesche e di albicocche. Oggi il sapore questi tradizionali ingredienti viene armonizzato con il gusto intenso delle mandorle migliori.

This popular liquor was historically produced with peaches and apricots pits. Today, the flavour of these traditional ingredients is harmonized with the intense taste of the best almonds.

Vol 28%

6 x 70 cl e



MARASCHINO

Liquore tradizionale e molto conosciuto fatto con i noccioli delle dolcissime ciliegie marasche, da cui prende il nome. Ideale come digestivo se bevuto solo, ottimo dissetante se diluito in acqua o succo d'arancia.

National liquor very well-known. It is made with sweet "Marasche" cherries pits, from which it takes its name. It is ideal as digestive if drunk alone, great as thirst quenching if diluted in water or in orange juice.

Vol 24%

6 x 70 cl e



Gli eredi del Cavaliere

Dopo la morte del Cavalier Bordiga nel 1933, l'azienda fu ereditata dal figlio Clemente, ingegnere e dirigente industriale in Torino. Grazie all'aiuto e agli sforzi della famiglia e dei collaboratori coordinati dalla moglie, la professionista ritrattista di Torino Cesarina Brunetti, l'azienda riuscì a svolgere il suo servizio durante i duri anni della Seconda Guerra Mondiale e dell'immediato dopo guerra.

A proposito dei collaboratori ricordiamo un supervisore, detto il procuratore, un responsabile produzione, detto il fabbricante, un responsabile commerciale, detto il viaggiatore, e un responsabile amministrativo, detto il ragioniere. Il successo della Bordiga in quegli anni, lo si deve molto anche a loro.

Nel 1951, fu Mario Bordiga, il figlio minore di Clemente, ad assumere la direzione dell'azienda, dopo una laurea in chimica e un diploma alla Scuola Enologica di Alba. Da quel momento, si occupò lui dell'azienda per i cinquant'anni a venire.

Nonostante i cambiamenti economici, politici, sociali e culturali a cui l'azienda si dovette adeguare e malgrado alcuni momenti di difficoltà, Mario Bordiga, con l'aiuto della sorella Maria Paola, riuscì a mantenere sempre alto il nome della distilleria, dimostrando una sensibilità straordinaria alle innovazioni e ai gusti dell'epoca.

Oggi della famiglia rimane Pier Giovanni, ingegnere come il padre, che con l'aiuto della figlia Susanna ha condotto l'azienda fino al 2009.

La storia della distilleria Bordiga è quindi in primo luogo una storia di famiglia. L'impegno degli eredi del Cavaliere nel mantenere in vita l'azienda non è infatti mai venuto a meno.

L'attenzione nella scelta delle migliori materie prime, del vino, delle erbe, dello zucchero e dell'acqua di montagna, l'importanza attribuita al territorio e l'artigianalità dei prodotti sono l'eredità indelebile di una distilleria che dal 1888 ha fatto molta strada, senza mai tradire i suoi valori più intimi.

The Knight's Heirs

In 1933, after the death of Pietro Bordiga, the company was inherited by his son Clemente, who was working as an industrial engineer in Turin. Thanks to the efforts shown by his family and the co-workers, who were coordinated by Clemente's wife, the portraitist Cesarina Brunetti from Turin, the distillery never stopped working during the hard years of War World II and the immediate post-war era.

Speaking of co-workers, let us remember the supervisor, jokingly called "the attorney", the production manager nicknamed "the manufacturer", the account manager named "the traveller", and the administrative officer convivially known as "the bookkeeper". Bordiga also owes its success also to them.

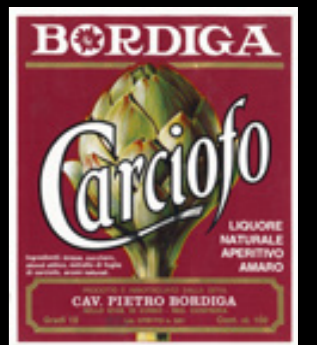
In 1951, after a degree in chemistry and a certificate from the prestigious Wine School of Alba, Clemente's youngest son, Mario Bordiga, took charge of the firm. From that moment on, he took care of the family business for the following fifty years.

Although the company faced economic, political, social and cultural changes, and despite some difficult moments, Mario Bordiga, with the help of his sister Maria Paola, always managed to keep up the good name of the company, by showing a great sensitivity to the tastes and innovations of the time.

The last successor was the engineer Pier Giovanni Bordiga who managed the company with his daughter Susanna until 2009.

The history of the Bordiga Distillery is primarily a family history. The dedication shown by the Heirs to keep the Knight's firm alive has never been compromised.

The attentive selection of the best raw materials, wines, herbs, sugar and mountain water, along with the importance given to the territory and to craft products are therefore the permanent heritage of a distillery that since 1888 has gone a long way, without ever betraying its most profound values.





“ *Il profondo rispetto per la natura, la produzione rigorosamente artigianale con le migliori botaniche locali raccolte con cura a mano restano e resteranno sempre l'elemento distintivo che fanno di questa storica distilleria un esempio di eccellenza e un punto di riferimento per l'economia locale.* ”

“The deep respect for the environment, and the rigorously artisanal production with the best local herbs, carefully handpicked, will always be the distinctive element that makes this historic distillery an example of excellence and a reference point for the local economy.”

130 anni di distilleria

Nel 2009 per la prima volta sono subentrati in azienda nuovi soci. Con il cambio di gestione, il sapere e l'esperienza produttiva artigianale della Bordiga sono stati preservati e valorizzati.

Il profondo rispetto per la natura, la produzione rigorosamente artigianale con le migliori botaniche locali raccolte con cura a mano restano e resteranno sempre l'elemento distintivo che fanno di questa storica distilleria un esempio di eccellenza e un punto di riferimento per l'economia locale.

Oggi i prodotti Bordiga non solo sono un simbolo per la città e le valli montane di Cuneo, ma sono conosciuti e distribuiti su tutto il territorio italiano, in Europa, negli Stati Uniti, in Asia e in Australia.

È così che Bordiga è diventata la portavoce di una filiera produttiva ancestrale, che come un ruscello scende dalle montagne fino a noi a valle per dissetarci, rallegrarci e raccontarci una storia.

130 Years of the Distillery

In 2009, for the first time ever, new associates stepped into the firm. Despite the change in management, Bordiga's know-how and the manufacturing experience have been preserved and improved.

The deep respect for the environment, and the rigorously artisanal production with the best local herbs, carefully handpicked, will always be the distinctive element that makes this historic distillery an example of excellence and a reference point for the local economy.

Nowadays, Bordiga's products are not just a symbol for the cities and the valleys close to Cuneo: they are known and delivered all over Italy, Europe, the United States, Asia and Australia.

In conclusion, that is how Bordiga became the ambassador of an ancient supply chain that, like a stream, flows down the mountain to refresh, rejoice and tell us a story.

BORDIGA

1888

MERCATO
BRANDS

IMPORTED EXCLUSIVELY BY:
MERCATO BRANDS LTD, LONDON, UK
WWW.MERCATOBRANDS.CO.UK

REG. 13728067
AWRS XBAW00000117491