

Grapperie aperte, c'è anche la Rossi d'Angera

Pubblicato: Sabato 6 Ottobre 2018



Quindicesima edizione di **Grapperie Aperte** in arrivo in sei regioni italiane: **domenica 7 ottobre in 18 distillerie di tutta Italia**, di cui **quattro in Lombardia**, il distillato di bandiera torna protagonista con una giornata dedicata all'**abbinamento tra Grappa e Caffè**, i due fine pasto per antonomasia della cultura enogastronomica nostrana. (nella foto **Arturo Rossi**)

Il programma per le **distillerie lombarde** è ricco e vario. In provincia di Varese ad Angera c'è la **Rossi d'Angera**, una delle più antiche distillerie italiane dove potrete incontrare **Arturo Rossi**, quinta generazione in azienda, depositario delle antiche ricette "segrete" di famiglia tramandate fin dal 1847. Nonostante il mondo sia cambiato, il profumo della grappa messa a invecchiare nelle **botti di slavonia** è rimasto sempre lo stesso, dolce e avvolgente. «Un profumo impossibile da dimenticare, che si imprime nel cuore e nella testa» spiega Arturo Rossi.

Altre due distillerie sono nel bresciano: **Borgo Antico San Vitale a Borgonato di Cortefranca** che propone visite in distilleria con analisi sensoriale guidata dal miglior Assaggiatore Grappe Lombardia 2009 **Camilla Guiggi**, la quale proporrà altresì accostamenti di Grappa ad alcune tipologie di golose creazioni a base di caffè; alla **Distilleria Peroni Maddalena a Gussago sono previste visite guidate alla distilleria** – unica in tutta la **Franciacorta** con sistema discontinuo a caldaiette di rame a vapore – e degustazioni di grappe di produzione propria raccontate ai presenti direttamente dal mastro distillatore in accompagnamento a prodotti tipici, cioccolato e frutta. In provincia di Pavia la **Cantina Storica di Montù Beccaria**: entrambe si presentano con un programma di visite guidate in distilleria con successiva degustazione di grappe in abbinamento al caffè.

L'Italia della grappa si riunisce dunque in un'ideale degustazione itinerante, una caccia al tesoro tra i bouquet e gli aromi delle vinacce che raccontano singoli territori e ancor di più la storia di chi le trasforma in un pregiato distillato, vero emblema della sostenibilità. La lavorazione delle vinacce infatti, rappresenta un modo nobile e assolutamente ecosostenibile per recuperare le bucce d'uve dopo la prima spremitura da cui si estrae il vino, e dare così origine a un nuovo prodotto, esclusivo e personalizzato su mappe sensoriali espressione di un preciso terroir di origine.

Se le emozioni saranno soggettive ed intangibili, avranno una forma e una sostanza le immagini che l'Istituto Nazionale Grappa per il terzo anno consecutivo invita a scattare per coloro che visiteranno una delle 18 grapperie aperte nella giornata di **domenica 7 ottobre**. Si rinnova dunque l'appuntamento con il **contest fotografico su Facebook e Instagram** legato alla manifestazione, il cui tema verterà proprio sull'abbinamento tra **grappa e caffè**, inteso nella sua accezione più ampia.

I programmi dettagliati sono disponibili al sito <http://www.istitutograppa.org>

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

