

Domenica 9, appuntamento in distilleria

Pubblicato: Sabato 8 Ottobre 2005

Un pomeriggio per apprendere i segreti, le curiosità, le tecniche del mondo della grappa. E, ci mancherebbe altro, assaggiare direttamente **una delle bevande alcoliche più amate e diffuse** del territorio italiano.

 Domenica 9 ottobre l'Istituto Nazionale Grappa, e di riflesso, l'Istituto Grappa Lombarda organizzano l'iniziativa **"Grapperie aperte"** che coinvolgerà la quasi totalità delle grapperie associate. Questa manifestazione riveste particolare importanza nella nostra regione, dove si produce il 70% della grappa italiana, e quindi mondiale, visto che questo distillato è caratteristico del nostro Paese.

"Grapperie aperte" torna dopo l'ottima riuscita dell'edizione 2004 quando i appassionati e curiosi presero letteralmente d'assalto gli impianti sparsi nelle diverse regioni italiane.

Nel corso della manifestazione, per un'intera giornata, **i visitatori potranno accedere liberamente alle distillerie associate** all'Istituto Nazionale Grappa e scoprire i segreti di un'arte affascinante in cui la tradizione del passato si coniuga con le moderne tecnologie. Queste stesse oggi consentono di ottenere prodotti eccellenti salvaguardando tutte le potenzialità delle vinacce, affinché giungano all'alambicco con i loro profumi più naturali ed intensi.

Tre le distillerie lombarde nelle quali sarà possibile la visita. Oltre alla Storica di Montù Beccaria (Pavia) e alla Peroni di Gussago (Brescia), sarà possibile visitare la più nota azienda del settore del Varesotto, **la distilleria Rossi d'Angera** situata in via Puccini 20 (tel. 0331-930248; e-mail info@rossidangera.com). La "Rossi" (nella foto: gli alambicchi) ha una tradizione di oltre centocinquanta anni visto che venne **fondata nel 1847** e fa ormai parte della storia del territorio varesotto e del Lago Maggiore.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it