

VareseNews

Segreti, alambicchi e tradizione legano Angera alla sua grappa

Pubblicato: Sabato 8 Ottobre 2005

✖ Un nuovo negozio all'ingresso di un ampio e moderno capannone riesce bene, con il suo giovane aspetto, a mascherare la storica esperienza che si nasconde alle spalle della distilleria **Rossi d'Angera**. Ma quando arrivano le vinacce e si avvicina l'ora di mettersi al lavoro ecco che entrano in gioco le ricette e i segreti che dal 1847 la famiglia Rossi tramanda di generazione in generazione.

Ad Angera sono conosciuti come un'autentica dinastia di distillatori e portano avanti da più di un secolo l'industria locale più consolidata nel tempo. E quello che è più curioso è che la scoperta di questa vocazione sia avvenuta spontaneamente, quasi per caso. Bernardo Rossi, il fondatore dell'attività, era infatti un falegname che nel tempo libero si dedicava alla sua passione: raccogliere e distillare vinacce. Così è nata la prima grappa d'Angera e da quel momento, quasi inaspettatamente, ha preso il via una grande tradizione. Fino ai primi anni del Novecento l'attività è proseguita a livelli semi-artigianali in una piccola distilleria nel centro storico di Angera. Solo successivamente, gli investimenti in nuovi alambicchi e macchinari, hanno permesso di accrescere e potenziare l'azienda trasformandola in una vera e propria industria di liquori.

✖ Oltre alle grappe infatti, la Rossi D'Angera ha iniziato a specializzarsi anche nella produzione di liquori ed i prodotti della distilleria hanno iniziato diffondersi, diventando presto delle prelibatezze tipiche e ricercate. Famose, tra le gialle, la grappa "**Riserva**" – invecchiata in botti di rovere per 18 mesi – e la "**Riserva personale**" – invecchiata per più di sei anni. Tra le bianche spiccano invece la "**Grappa da Mû**" – preparata con le vinacce del "quartiere dei pescatori" di Angera chiamato "d'amore" (Mû) e l'"**Acqua d'Angera**" – ottenuta con le vinacce provenienti esclusivamente da Angera e Ranco.

La Rossi D'Angera realizza inoltre grappe in confezioni speciali, liquori e sciroppi. Nell'azienda, recentemente trasferita in via Puccini, nella periferia di Angera, sono conservati anche alcuni autentici pezzi da collezione: una grappa di moscato degli anni Venti, una Riserva del 1932, una grappa alla ruta del 1935, una bottiglia di Fernet e una di liquore Benedectine del 1930, una grappa di moscato invecchiata 23 anni e una bottiglia di grappa invecchiata otto anni a ricordo del gemellaggio tra Angera e Viviers.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it