

La settimana della grappa raddoppia

Pubblicato: Martedì 26 Aprile 2011

La Settimana della Grappa, meeting nazionale che raggruppa produttori e appassionati provenienti da tutta Italia, compie 11 anni. L'evento, organizzato dalla sezione varesina dell'Anag (Associazione Nazionale Assaggiatori Grappe), prende il via **martedì 26 alle 20:45 alla biblioteca di Solbiate Arno, dove si tratterà per tre serate fino a giovedì 28 aprile**. Questa sera appuntamento con la distilleria Psenner di Termeno (Bz), domani sarà la volta della distilleria "La Valdotaine" di St. Marcel (Ao), mentre giovedì toccherà alla distilleria "Gualco Bartolomeo" di Silvano d'Orba (Al).

L'iniziativa proseguirà la settimana prossima nella prestigiosa cornice dello Starhotels Grand Milan di Saronno. Dal 4 al 6 maggio sarà la volta degli abbinamenti: si comincia mercoledì 4 con il cioccolato, in collaborazione con grappa "Nonino" (Ud) e con "Lindt" di Induno Olona (Va); giovedì 5 toccherà al caffè e ai distillati, in collaborazione con "Tutto Espresso" e "Caffè Kimbo"; venerdì 6 serata del Sigaro Toscano.

«Il nostro è un evento unico in Italia – **spiega Simone Furlani, dell'Anag di Varese** – un'iniziativa importante che, ormai da anni, ci consente di presentare ad appassionati e curiosi grappe e distillati d'eccellenza, da quelle più conosciute ai prodotti di nicchia e il tutto all'insegna del made in Italy".

La grappa, acquavite ricavata direttamente dalle vinacce, è un prodotto rigorosamente italiano. Nel 1989 l'Unione Europea ne ha riconosciuto le qualità uniche, riservando alla sola acquavite italiana la possibilità di denominarsi grappa. Lo scopo di Anag è proprio quello di far conoscere al pubblico le peculiarità uniche del distillato, contribuendo a diffondere una "cultura del bere" consapevole e di qualità. «Bere bene e con moderazione, questo il nostro motto – **ricorda Simone Furlani** – ogni sera proponiamo in media quattro assaggi, con l'obiettivo di far conoscere i vari prodotti senza mai esagerare. In questi anni, la grappa ha avuto un'evoluzione notevole sia dal punto di vista qualitativo che culturale. La grappa è un distillato unico, non un semplice dopo pasto, ma un prodotto da centellinare, parte integrante della nostra cultura enogastronomica».

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it