

VareseNews

La vera grappa si fa così. Porte aperte alla Rossi d'Angera

Pubblicato: Domenica 1 Ottobre 2017



La distilleria **Rossi d'Angera** è un punto di riferimento per gli appassionati di distillati, in particolare per gli amanti della grappa, e al tempo stesso un simbolo del saper fare del territorio. Una storia di eccellenza che inizia nel **1847** e prosegue **per cinque generazioni** con l'attuale mastro grappaio e titolare **Arturo Rossi**. Sarà proprio lui a condurre gli appassionati, **domenica primo ottobre**, in un viaggio nell'arte della distilleria nella casa madre di Angera.

A partire dalle **ore 11 fino alle 19 porte aperte** dunque alla distilleria **di via Puccini** per osservare da vicino il "rito" della grappa, le botti di slavonia, gli alambicchi. Questo è il periodo più adatto perché dopo la vendemmia arrivano le vinacce nobili dal territorio e dal vicino **Piemonte** che la sapiente lavorazione di **Arturo Rossi** trasformerà in distillati di rango.

Al termine della visita guidata sarà possibile degustare alcuni prodotti: il tema conduttore del 2017 è il connubio tra grappa e frutta.



LA STORIA SIAMO NOI

Quando entrerete nei locali di via Puccini, volgete lo sguardo sulla parete di destra. Noterete una foto che ritrae Arturo Rossi con il grande enologo **Luigi Veronelli**, prova che la distilleria Rossi di Angera è sempre stata al centro dell'interesse di fini intenditori, gourmet e critici enogastronomici. La ragione di questa grande attenzione è riconducibile alla sua straordinaria storia. Un'avventura imprenditoriale che è sopravvissuta alla monarchia, a due guerre mondiali, a due repubbliche parlamentari (e forse anche alla terza) e alla più grande crisi economica di tutti i tempi. E 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» dice Arturo Rossi.

DISTILLERIA ROSSI DI ANGERA via Puccini 20 ad Angera (Varese)

Per informazioni 0331 930248 o consulta il sito www.rossidangerait

di Michele Mancino