



www.gustolocale.it
Vicenza

numero quarantanove
dicembre

Grappa,

UNA PASSIONE SENZA TEMPO

Bilancio positivo per Distillerie Aperte, alla scoperta di saperi e sapori della grappa e dei distillati del territorio berico



Si è conclusa positivamente l'edizione 2010 di Distillerie Aperte, l'evento aperto al pubblico organizzato da Vicenza Qualità per valorizzare il patrimonio di acquaviti e distillati prodotti nella provincia berica. La manifestazione, realizzata in collaborazione con l'Associazione Artigiani della Provincia di Vicenza, ha richiamato anche quest'anno migliaia di appassionati desiderosi di immergersi tra alambicchi e caldaiette fumanti per apprendere dai 'mastri grappaioli' segreti ed aneddoti legati alla lavorazione, ma anche alla storia ed alla cultura del distillato italiano per eccellenza. Protagoniste della quattordicesima edizione sono state cinque rinomate distillerie - *Distilleria F.lli Brunello* di Montegalda, *Distillerie Dal Toso Rino e figlio* di Ponte di Barbarano, *Distilleria Li.dia* di Villaga, *Poli Distillerie* di Schiavon e *Distilleria Schiavo* di Costabissara - che hanno proposto, da domenica a domenica, un'intensa settimana al sabor di grappa attraverso un ricco programma di visite guidate, mostre fotografiche e degustazioni. Riscontri molto positivi giungono dalle distillerie coinvolte: "La folta presenza di visitatori d'ogni provenienza ed età conferma che l'interesse per la grappa è quanto mai vivo - osservano alla Distilleria Dal Toso". "Di anno in anno ci confrontiamo con un pubblico sempre più partecipe ed attento - commenta la Distilleria Li.dia - con intenditori che arrivano da fuori provincia se non da altre regioni". "Abbiamo accolto gruppi dal Piemonte, dal Lazio e dalla Toscana, che avevano appreso della manifestazione navigando sul web" confermano i proprietari della Distilleria Brunello. Per Poli Distillerie è inoltre curioso notare come, accanto a chi giunge da lontano (ci sono stati gruppi di visitatori dalla Svezia e dal Canada), ci sono "persone che risiedono nei pressi della distilleria ma che la visitano per la prima volta, rimanendo puntualmente a bocca aperta per ciò che vedono". Notevole successo hanno riscosso le 'Sedute spiritiche', novità di quest'anno, che ha arricchito il format della manifestazione con delle spiritose sessioni in cui esperti grap-

paoli sfidavano i partecipanti a riconoscere tipologia e caratteristiche di differenti distillati proposti in degustazione, con tanto di omaggio finale per i più bravi. "L'iniziativa ha registrato il tutto esaurito - affermano i titolari della Distilleria Schiavo - e abbiamo notato come siano state le donne a destreggiarsi meglio tra gli aromi di grappe giovani, invecchiate e distillati d'uva e frutta". Per tutti i visitatori c'è stata la possibilità di completare il tour in distilleria assaggiando alcune delle grappe e dei distillati più rappresentativi di ciascuna realtà, proposti come di consueto in abbinamento ad altre tipicità del paniere berico quali dolci, biscotti, mieli, formaggi ed insaccati; il tutto in un clima di cordialità e sempre all'insegna del bere responsabile. Calato il sipario sulle Distillerie Aperte, grappe e distillati continuano ora ad essere i principali protagonisti di molte tavole della provincia. Grazie alla rassegna enogastronomica "Metti la grappa nel menù" organizzata dall'Azienda Speciale della Camera di Commercio, numerosi ristoranti del territorio propongono quotidianamente stuzzicanti e fantasiose ricette a base di grappa. Un'occasione imperdibile, sia per gli appassionati di sapori tradizionali che i per i gourmand più esigenti, di assaporare il gusto inconfondibile della *graspa* vicentina esaltato dall'abbinamento con altre eccellenze dell'agroalimentare tipico locale. Vicenza Qualità, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Vicenza con Distillerie Aperte rafforza il suo impegno per la promozione e la valorizzazione dei prodotti del territorio, con il duplice obiettivo di far conoscere le caratteristiche e le peculiarità delle eccellenze agroalimentari della terra vicentina e di coinvolgere il pubblico in un percorso di conoscenza di tradizioni, saperi e sapori sempre vivi e attuali.

