

il Golosario

GUIDA ALLE MIGLIORI COSE BUONE D'ITALIA



di **Paolo Massobrio**

MILLE E PIÙ GHIOTTONERIE E VINI

aziende agricole, oleifici, negozi, boutique del gusto, enoteche e cantine

2017
DUEMILADICIASSETTE

nuo in corrente di vapore a partire dalle più nobili vinacce piemontesi. Non solo Grappe ma anche acquaviti d'uva (giovane e invecchiata) e brandy di soprappiù invecchiamento (anche superiore ai trent'anni di paziente riposo nella visitabile barriera) e poi liquori a base di grappa (noto è l'Oro di Mazzetti® con scaglie di oro alimentare 23 carati) e tante golosità come i marrons glacés e Grappés®. Non mancano gustosi richiami gastronomici come salse, condimenti, confetture e frutta all'Aceto Balsamico di Modena Igp, della linea Altavilla Gourmet, per finire con gli zuccherini spiritosi Zen.

Liquorificio Rapa Giovanni

via G. Cantono, 13

ANDORNO MICCA (BI)

tel. e fax 015473605

info@liquorificiorapa.it

www.liquorificiorapa.it

IL LIQUORE CHE SCONFISSE LA PESTE

Fu l'intellettuale illuminista Angelo Brofferio a narrare per primo la storia — romanizzata — del Ratafià. Si dice che a prepararlo, intorno all'anno Mille, fu uno speziale del luogo che così salvò dalla peste la cittadina di Andorno e permise il matrimonio di suo figlio con la figlia di quello che allora era il suo peggior nemico. La frase pronunciata in occasione di questo patto di pace ("et sic res rata fiat") avrebbe dato il nome al liquore. Il Ratafià firmato dal Liquorificio Rapa deriva direttamente da una ricetta dello speziale Pietro Rappis che ne iniziò la produzione, continuata poi da Giovanni Rapa a partire dal 1880 quando ne acquisì la proprietà. Quel liquore che oggi si gusta nel bicchiere è un concentrato di storia. E di bontà. Preparato con il succo di ciliegie nere, zucchero e aromi nel rispetto della tradizione, ha un sapore dolce e gradevole, ideale per la preparazione di dolci. Ci sono anche le varianti alle noci, ginepro, albicocche e il liquore di limoni, con limoni di Sicilia di varietà Femminello di S. Teresa. Nella gamma produttiva anche gli amari, come l'Oropa e il Walsler alle erbe alpine, il Pratetto alla genziana e il genepy Valle Cervo. Un altro pezzo di storia è rappresentato dal Certosa di S. Giovanni D'Andorno, nato da una antica ricetta dei frati certosini del XV secolo che deriva direttamente dalla Chartreuse da Grenoble.

Rovero



fraz. San Marzanotto

loc. Valdonata, 216 - ASTI

tel. 0141592460

fax 0141598287

www.rovero.it

LE GRAPPE BIO

Tutto comincia con l'azienda agricola di famiglia, costituita sul finire dell'Ottocento

in quel di San Marzanotto a poca distanza da Asti. Dalla coltivazione delle viti e dalla conseguente produzione di vini, l'attenzione passa presto alla distillazione. È un'intuizione vincente, rafforzata dalle ultime due generazioni che puntano sul bio. Le vinacce provengono dalla cantina aziendale e da altri produttori, sempre certificati biologici. Oggi con metodo discontinuo a bagnomaria ottengono una ampia lista di grappe, tra cui spiccano quelle monovitigno. Tra queste anche le Grappe Riserva come la Nebbiolo Anniversary, quella di Moscato o Nebbiolo, il Milin Riserva, nata dall'unione delle grappe di Barbera e Grignolino. E ancora i distillati Acqua Viva, all'uva, albicocca, mela e camomilla accanto a una linea di succhi, sempre d'uva o d'uva e mele.

AB Selezione Italian Spirits

via Buenos Aires, 72 - CANELLI (AT)

tel. 3272938470

info@abselezione.com

IL MOSCATO SI FA GRAPPA

Antonella è la signora della grappa. Ne possiede il fascino, l'eleganza. Si è formata in mezzo ai vigneti, durante le lunghe passeggiate col nonno Lazarito, e qui è nata la passione da un lato per il mondo del vino e dei vitigni, dall'altro per i tempi lunghi della cantina. Negli anni Ottanta fece scuola la sua selezione di grappe monovitigno, tra cui una con le allora rarissime uve timorasso. L'ultima ambiziosa scommessa consiste nel selezionare le migliori grappe di Moscato, prodotte nei territori d'elezione di questo vitigno (dal Piemonte alla Lombardia, dalla Valle d'Aosta al Veneto, dalla Sicilia alla Sardegna) e portarle in Piemonte per l'affinamento in barriques di rovere francese di varia tostatura, con la collaborazione della distilleria Beccaris in Costigliole d'Asti. La linea attualmente comprende le grappe di Moscato d'Asti, Moscato dell'Oltrepò Pavese, Moscato di Pantelleria, Moscato di Sardegna; e quindi i millesimati 1994, 1997 e 2000 e due cru di monovitigno, di Moscato d'Asti e di Nebbiolo da Barolo, bianche, non invecchiate. Accanto a queste sono strepitosi i due liquori che Antonella ha voluto creare: uno al cacao del tipo Arriba Superior Selecto provenienti dall'Ecuador (Ananda), l'altro a base di mele della varietà "calvilla" (Calvilla).

i Dal 2016 sono state inserite nella linea dei moscati d'Italia la grappa di Moscato Rosa del Trentino e quella di Moscato di Trani.

👉 La tenacia di Antonella Bocchino è ammirevole. Il suo progetto legato ai Moscati d'Italia sta ottenendo i consensi che merita. E apre nuovi capitoli nel campo dei cocktail e della cucina con la grappa.



Farmacia Andreis

corso Einaudi, 10 - CARRÙ (CN)

tel. 017375318

farmaciandreis@tin.it

www.farmaciandreis.it

IL FARMACISTA DELL'800 CHE CONQUISTÒ LONDRA

Il dottor Mario Andreis, ultimo rampollo ottocentesco di una dinastia farmaceutica con radici nel '700, acquistò nel 1896 a Carrù la farmacia e drogheria del dott. Giuseppe Bonardi, dando inizio alla storia novecentesca della farmacia Andreis. Grazie alle conoscenze farmaceutiche e officinali, cominciò a realizzare elisir e preparazioni che lo resero meritevole di riconoscimenti in tutta Europa come il Diploma di gran premio con medaglia d'oro ricevuto nel 1905 al Crystal Palace in Hyde Park a Londra. Gli scritti e le formule appuntate nei vecchi quaderni del dottor Mario sono alla base dei prodotti oggi rilanciati dagli eredi, tuttora farmacisti a Carrù. L'Enoleo è un liquore dal gusto piacevolmente amaro preparato con spezie e piante in soluzione vinosa, tra cui spicca il rabarbaro, secondo una ricetta simile a quella elaborata dal dottor Andreis seguendo i Medicamenta del tempo. Dalle caratteristiche toniche e digestive, si può gustare dopo pasto o, freddo, come aperitivo da accompagnare al cioccolato. Dalle spiccate note aromatiche anche lo Spirito Speciale, un liquore digestivo, affiancato da una gamma di Tisane dello Speciale, ognuna con una diversa proprietà (diuretica, digestiva, rilassante).

La Culma

via Rondo - CASAPINTA (BI)

tel. 3466382175 - 3402350596

info@laculma.it

IL LIQUORE CHE HAI SEMPRE SOGNATO

"Hai mai sognato un liquore? Noi te lo realizziamo". È il motto dell'attività di Roberto Zulato che nel 2014, a 50 anni, insegue il suo sogno e apre il microliquorificio La Culma con l'obiettivo di realizzare amari e distillati con i sapori e i profumi delle Prealpi Biellesi. Ci ha colpito subito per l'idea di produrre anche elisir personalizzati e su