

il Golosario

GUIDA ALLE COSE BUONE D'ITALIA



DI PAOLO MASSOBRIO

MILLE E PIÙ GHIOTTONERIE E VINI

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

2018

DUEMILADICIOTTO

EDITIONS
COMUNICA

leGuidediPapillon

58 | i produttori di cose buone

il Golosario di Paolo Massobrio 2018

QUANDO IL CHINATO È MAROLO

Le grappe di Paolo Marolo sono nate nel 1977 per trasformare un prodotto di già grande tradizione in un prodotto di eccellenza. Le vinacce sono lavorate direttamente da lui e dal figlio Lorenzo grazie a due piccole caldaie discontinue a bagnomaria, una per le vinacce bianche e una per le rosse. Nell'invecchiamento, la grappa di Barolo viene affinata a lungo nei fusti di acacia e di rovere. Oltre alle grappe di Arneis, Barbera, Brachetto e Dolcetto produce i liquori di grappa e camomilla e con grappa e miele di rododendro. Da un'antica ricetta di famiglia nasce poi il **Marolo Chinato**, prodotto da vini aromatizzati con infusi di erbe.

PIEMONTE

Antica Distilleria di Altavilla

località Cittadella, 1
ALTAVILLA MONFERRATO (AL)
tel. e fax 0142926185 - tel. 0142926117
www.grappaltavilla.com

SEGNALI DI GRAPPA

La grappa nasce da vinacce fresche del territorio del Monferrato, distillate in alambicchi di rame a vapore e invecchiate in botti di rovere di Slavonia o in barriques di Tronçais. Li abbiamo incontrati la prima volta nel ristorante di Gualtiero Marchesi, ancora in via Bonvesin della Riva, dove arrivava in tavola la loro unica grappa di Grignolino.

Tra le classiche si annoverano la grappa I Tre Lustrì, la Bordolessa, la Septima gens; ci sono poi le millesimate e le grappe Riserva Filippo III, Luigi II e Torre dei Segnali.

Mazzetti d'Altavilla Distillatori dal 1846

viale Unità d'Italia, 2
ALTAVILLA MONFERRATO (AL)
tel. 0142926147
fax 0142926241
info@mazzetti.it
www.mazzetti.it

QUANDO LAMBICCARE È UN'ARTE

Era il 1846 quando Filippo Mazzetti fondò a Montemagno la sua prima distilleria. Erano altri tempi e le vinacce non venivano trattate con molto riguardo, ma solo come materiale di scarto. Da allora la Distilleria Mazzetti d'Altavilla ha raggiunto, prima in tutto il Nord-Ovest, i 170 anni di attività senza interruzione fra le sette generazioni che si sono succedute nell'arte del lambiccare.

Spicca la linea **Collezione**, che comprende grappe di singolo vitigno nate con processo discontinuo in corrente di vapore a partire dalle più nobili vinacce piemontesi. Non solo grappe ma pure acquaviti d'uva (giovane e invecchiata) e brandy di sopraffino invecchiamento (anche superiore ai trent'anni di paziente riposo nella visitabile barriera) e poi liquori a base di grappa (oro è l'**Oro di Mazzetti** con scaglie di noto alimentare 23 carati) e tante golosità come i marrons glacés e **Grappés**.

Liquorificio Rapa Giovanni

via G. Cantono, 13
ANDORNO MICCA (BI)
tel. e fax 015473605
info@liquorificiorapa.it
www.liquorificiorapa.it

AFFASCINANTE ELISIR

Il ratafià, protagonista dell'omonima canzone di Paolo Conte, veniva prodotto già nel 1600 nel monastero di Santa Maria della Sala. Il **Ratafià** firmato dal Liquorificio Rapa deriva direttamente da una ricetta dello speciale 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, fascino e 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 di varietà Femminello di S. Teresa di Sicilia. 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

LA GRAPPA CHE VIVE

La piccola cappella del 1880 è il cuore e l'inizio attorno al quale si è sviluppata l'azienda incastonata sulla collina in mezzo alle vigne. 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. Oggi con metodo discontinuo a bagnomaria ottengono una ampia lista di grappe, dove spiccano quelle monovitigno. Tra queste anche le Grappe Riserva come la Nebbiolo Anniversary, quella di Moscato o Nebbiolo e 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.

La Canellese

 frazione S. Vito, 81/f
CALAMANDRANA (AT)
tel. 0141829614 - fax 0141823407
info@lacanellese.it - www.lacanellese.it

IL VERMUT PIEMONTESE

In una zona del Piemonte rinomata per i vini, La Canellese produce vini aromatizzati, vermouth e liquori impiegando le piante officinali dalle Alpi e dalle vie del sale. L'azienda nasce a inizio Novecento a Canelli grazie alla passione di Rosa Bertello che, nella fabbrica di botti del marito, mette a punto la sua ricetta personale del vermouth. I pronipoti Alfredo, Bruna e Lucia, eredi di quell'antica ricetta, continuano la produzione nel moderno stabilimento di Calamandrana inaugurato nel 2009.

Il metodo di lavorazione è ancora artigianale con l'impiego di un vecchio mulino a martelli e l'estrazione a freddo. Nascono così il **Vermut** con 28 erbe officinali, tra cui assenzio, achillea, arancia amara, genziana, cardamomo e chiodi di garofano nelle versioni Extra Dry, Bianco, Vermut di Torino e Chinato; l'**Amaro San** dal profumo intenso e retrogusto di china, perfetto a fine pasto; **Eolo**, una Barbera aromatizzata balsamica e speziata; **Selene**, vino liquoroso a base di Moscato Bianco, aromatico, dolce ma non stucchevole e il tradizionale Barolo Chinato.

Questi Vermut sono stati una commovente rivelazione.

AB Selezione Italian Spirits

via Buenos Aires, 72
CANELLI (AT)
tel. 3272938470
info@abselezione.com

PROFUMI DA BERE

I profumi, le sensazioni, un ricordo che diventa una madeleine. Antonella Bocchino si è formata in mezzo ai vigneti, durante le lunghe passeggiate col nonno Lazarito, e qui è nata la passione sia per il mondo del vino e dei vitigni, sia per i tempi lunghi della cantina. È lei la signora della grappa. Ne possiede il fascino, l'eleganza. Negli anni Ottanta fece scuola la sua selezione di grappe monovitigno, tra le quali quella 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. La linea attualmente comprende le grappe di Moscato d'Asti, Moscato dell'Oltrepò Pavese, Moscato di Pantelleria, Moscato di Sardegna, Moscato di Trani e Moscato Rosa del Trentino; 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 (si chiama Ananda), l'altro a base di mele della varietà "calvilla" (è il suo è Calvilla).