



ITALIANO

**BACCANO**  
LA STORIA

**STAFF**  
CHI SIAMO

**MENU**  
CUCINA E VINI

**NEWS**  
ULTIME NOVITÀ

**STORIE**  
INTERVISTE AL CALICE

**INFO**  
CONTATTI & DOVE SIAMO

## PROFUMI DA BERE E DA RACCONTARE CON ANTONELLA BOCCHINO DI AB SELEZIONE.

29 SETTEMBRE  
2016Like  Tweet Condividi

Tempo di lettura: quello che richiede una buona grappa alle 19,00 della sera (quindi un tempo infinitamente inferiore a quello della grappa alle ore 23,00)



**Grappe e liquori d'Italia: profumi da bere con Antonella Bocchino, nata in Piemonte, amata a Roma e spuntata fuori come un personaggio della migliore letteratura francese.**

Ho conosciuto Antonella con le sue grappe e ho conosciuto le grappe con Antonella. Da quel punto in poi mi è stato chiaro cosa fosse per me la grappa e cosa il liquore. **Il suo progetto, AB Selezione Italian Spirits, nasce il 29 Settembre 2014, con poche, pregiatissime grappe e poi due liquori incredibili, Ananda, da fave di Cacao selezionato da Guido Gobino e Calvella, liquore a base di antiche mele piemontesi.**

L'ultima volta l'avevo lasciata alla quinta **grappa di Moscato** ma appena la vedo capisco che siamo arrivati alla sesta, che uscirà a fine Settembre e che, ovviamente, avremo da Baccano.

Eccola: giacca blu, camicia celeste tagliata a cuore e giro di pietre sul collo. La sua bella chioma bionda che io scambio per nuvola di alambicco e il suo sorriso che la precede sempre di qualche passo. **Le grappe arrivano dopo. Con la naturalezza delle confessioni tardive di fine estate, come l'ultima cosa da assaporare a tavola. Ci si ritrova così a parlare di profumi, d'amore, liquori e altri rimedi come nelle migliori conversazioni.**

**NON CI VEDIAMO DA QUALCHE MESE, CHE HAI FATTO NEL FRATTEMPO PER AB?**

"Sto cercando di **riproporre la grappa nella sua biodiversità e con accostamenti inediti**. È una nostra ricchezza. E non solo lei ma anche il vitigno, il Moscato, creatura unica e irripetibile. Le grappe di Moscato vogliono essere l'espressione di tale biodiversità nonché tutela ed esaltazione dei sentori differenti in ogni regione del nostro paese".

– *Tira fuori dallo zaino infinita aromaticità, la Puglia, il sole e i terreni minerali: è la sesta Grappa di Moscato, quella di Trani. Ugualmente buona, così diversa da quelle che l'hanno preceduta.*

"L'ultimo accostamento inedito proposto con la grappa è il caviale o meglio, i caviali."

**Ab Selezione presenterà, il prossimo 24 Ottobre all'Hilton Cavalieri Roma, in partnership con FIS, Calvisius e Bibenda "7 Grappe per 7 Caviali" una degustazione unica nel suo genere che permetterà agli ospiti di provare sette differenti grappe AB associate a sette diverse tipologie di caviale di Storione Bianco allevato nelle pure acque del lombardo Calvisano.**

### ARTICOLI RECENTI

Profumi da bere e da raccontare con Antonella Bocchino di AB Selezione.

Conversazione con Nicoletta Cesarano, First Lady Baccano

10 domande per Marco Milani: Chef grande, gigante, gentile.

Ceviche: ecco la ricetta del piatto simbolo del Sud America!

Acciughe del Cantrabico: 5 ragioni per provarle!

### COLLABORI CON BARMAN DI SUCCESSO IN TUTTA EUROPA CHE UTILIZZANO I TUOI LIQUORI PER COCKTAIL RAFFINATISSIMI. C'È SPAZIO PER LE GRAPPE NELLA MIXOLOGY?

“Se dovessi trovare un buon cocktail fatto con la grappa ben venga ma è molto difficile legarla e sposarla, per la sua complessità e le intensità variopinte.” – *“Quindi è femmina?”* – “È femmina. Nel più sensuale dei modi. La grappa è sempre un after dinner e quindi va bevuta in salotto dopo una bella cena mentre il mixology spesso si propone prima del tramonto. Inoltre è **difficile mantenere in un cocktail l'intensità aromatica della grappa; meglio i liquori.**”



### QUANDO PENSO ALLA GRAPPA PENSO UN PO' AL PROFUMO, AL LAVORO DI PROFUMIERE, E A SUSKIND OVVIAMENTE, IL SUO PROFUMO.

“Dopo aver letto *Profumo* andai a Grasse ed ero talmente presa da *Suskind* che al ritorno mi misi a distillare 6 fiori (rosa bulgara, orchidea, mugugno, iris, violetta, acacia) macerando i petali. **«Io lo voglio bere questo profumo» fu quello che mi dissi. E così fu. Oltre alla materia prima d'eccellenza c'è la tecnologia che è ciò che aiuta a rendere la grappa meno rustica e più leggiadra.**” – *E poi c'è il naso, quello allenato con gli odori d'infanzia che sono quelli che si ricordano, come un biscotto di meliga inzuppato in un bicchiere di Moscato d'Asti.*

### LA MIA MIGLIORE AMICA TOSTA CAFFÈ MA LO BEVE A MODO SUO. DICCI LA TUA SU COME BEVI LA GRAPPA E NON SI DOVREBBE.

“Senti Giulia, non sarò mai quella che ti dice: «così non si beve» ma a me piace in un bicchiere grande il più possibile. Mi piace **lasciarla roteare, dialogarci, meditare e assaporarla lentamente, a temperatura ambiente.** Devo dirti però che in una enoteca piemontese un cliente me le ha fatte provare ghiacciate: con 40 gradi d'estate non è affatto una cattiva proposta. Fresche e non ghiacciate vanno bene a seconda del contesto in cui ci si trova anche se io non lo suggerirei mai.” – *Lo ha appena fatto, quantomeno l'idea incuriosisce, no?!*

### IL MONDO ITALIANO È SEMPRE STATO LEGATO AL VINO MA COMUNICARE LE GRAPPE QUANTO È DIFFICILE?

È una bella sfida. Ancora oggi molti dicono no al superalcolico. Perché **alla fine di un buon pasto, una grappa, un liquore, un distillato devono essere gentili, garbati, discreti: è come una firma che si pone alla fine di una bella esperienza,** una sinfonia di gusti e profumi che ti accompagnano nel ricordo”.

### CON COSA PUOI ABBINARE UNA GRAPPA A FINE PASTO?

“La abbino al sigaro, soprattutto le millesimate. **Grappa, sigaro e cioccolato fondente.** – Quindi è femmina, con due maschi accanto sta benissimo. Segno e prendo spunto.

### COME SCEGLI LA GRADAZIONE ALCOLICA?

“Per regolamento **le grappe vanno dai 37,5° ai 60°, io le faccio a 42° perché trovo che quello sia il giusto punto di equilibrio tra profumi,** le juste milieus...lo sai che le nostre nonne parlavano francese?” – *Lo sapevo della mia, di cui porto il secondo nome, francese appunto, ma non sapevo della tua.*

*L'equilibrio dei sapori è dato anche dai diversi luoghi che si incontrano negli ingredienti lontani. Penso a Calvillo, così etimologicamente vicina a Calvados e chiedo ancora.*

#### MI RACCONTI CALVILLA?

“Con **Calvillo AB Selezione** sostiene i **Presidi Slowfood e gli orti in Africa** per il recupero e la valorizzazione dei prodotti locali per un'agricoltura «buona, pulita, giusta», come dice Carlin Petriani.

**Slowfood ha fortemente creduto nell' iniziativa di insegnare ai bambini come coltivare orti per permettere loro di costruirsi un futuro da agronomi e imprenditori dell'agricoltura** e il nostro primo orto è nato lo scorso anno in Costa D'Avorio. Ecco, con un sorso di Cavilla vai oltre, annusi le mele e vedi gli orti oltremare.”

*Dice Sapo Matteucci in “C'era una Vodka”:* «La grappa è il sigillo taumaturgico d'un lauto pasto. Nelle sue espressioni maggiori è eterea. Perché tenerla prigioniera alla terra con qualcosa da mangiare?» – *meglio berla e accompagnarla con storie, parole e poesie. Preferibilmente dopo cena.*

Giulia Cuevas – Comunicazione Baccano

Reservations: [+39 06.69.941.166](tel:+390669941166)  Via delle Muratte, 23 / 00187 Rome - Italy P.iva 08656431007  [info@baccanoroma.com](mailto:info@baccanoroma.com) | 