

“In viaggio tra i Moscati d’Italia si respira il profumo degli angeli”

La nuova avventura di Antonella Bocchino, la “donna della grappa”



Antonella Bocchino

FULVIO LAVINA
CANELLI

Publicato il 07/11/2016

Che cos’hanno in comune l’aristocratico caviale e la «popolana» acciuga? Per provare a dare una risposta forse bisogna fare un passo indietro di qualche anno e andare fino a Canelli, dove nacque lo spumante italiano. Meglio se in un giorno di inizio autunno quando le prime nebbioline sono pregne degli umori della vendemmia: in una di quelle cantine scavate nel tufo della colline (spettacolari opere dell’ingegno, qui è partita l’idea delle **colline patrimonio dell’Unesco**) si sarebbe potuta incontrare Antonella, giovane dalle grandi curiosità, con il nonno Lazarito. Antonella, che di cognome fa Bocchino, marchio che ben conosce chi si intende di grappa (quello che **Mike Bongiorno** portava sempre più in alto in un famoso spot), oggi ricorda: «Mio nonno mi accompagnava per cantine a respirare quello che lui chiamava il profumo degli angeli».

La nuova avventura

Lasciata l’azienda di famiglia, **Antonella Bocchino** ha intrapreso da un paio d’anni, una nuova strada, legata sempre alla sua storia, alle sue radici. «Fin da bambina avevo nel naso il profumo del moscato: quando alle elementari facevamo la recita, alla fine ci davano i biscotti con due dita di quel vino leggero e profumato».

Forse Proust oggi ci scriverebbe un’altra Recherche (e in quella originale già compariva il «Moscato di Canelli») fatto sta che quei ricordi sono diventati la base di una nuova avventura: un viaggio lungo tutta l’Italia dalla Valle d’Aosta a Pantelleria, alla scoperta dei tanti moscati: «E’ un viaggio attorno ad un vitigno, espressione vera della territorialità, un valore che i francesi chiamano terroir: non esistono altri vitigni in Italia con una differenziazione così marcata. Il punto di partenza non poteva che essere il Piemonte e la mia Canelli, ma ogni tappa è una fermata tra emozioni e suggestioni diverse e uniche».

Lo strano abbinamento

Così oggi Antonella, continuando idealmente quelle visite che faceva con nonno Lazarito, gira l'Italia alla ricerca delle più pregiate grappe di Moscato per portarle poi alla **distilleria Beccaris di Costigliole d'Asti**, dove in barriques di rovere vengono affinate. E qui torna l'insegnamento del nonno: «La grappa è una cosa viva e come tale va trattata - diceva - mandarla in giro appena fatta sarebbe come pretendere di far camminare da solo un bambino di un anno. Bisogna farle le ossa, anche alla grappa, e, al momento giusto, sposarla» .

Ma tornando all'inizio: cos'hanno in comune caviale e acciughe? Qualche sera fa a Roma all'Hilton si è svolta una degustazione unica nel suo genere, curiosa già dal titolo: «**7 grappe per 7 caviali**», abbinamento tra gli «spiriti» di Ab selezione e i caviali Calvisius Caviar, unica azienda italiana del settore (la qualità è certificata dal fatto che esporta in Russia). Un «matrimonio di gusto» con «bacialè» Franco Ricci editore e sommelier. «Il caviale è sempre stato abbinato a bollicine, tutt'al più a distillati come la vodka: perché non provare con le grappe?»: poteva sembrare una sfida di quelle impossibili, ma i 120 partecipanti alla serata hanno approvato. E poi c'è l'acciuga, ingrediente base della bagna cauda, piatto della tradizione piemontese che verrà celebrato a fine mese nel Bagna cauda day evento che coinvolge oltre 130 ristoranti (tra Piemonte, Liguria fino a Berlino e Australia) sostenuto anche da Ab selezione. «Caviale o acciuga? Per me è solo questione di “buoni spiriti”» chiosa la donna delle grappe.