

# Spruzzi di spirito: tranquilli c'è l'etilometro

Il servizio è curato dalla Provincia. Una bella scelta di distillatori appassionati, spesso realtà minuscole

■ Detto della grappa e sei suoi fratelli distillati, non guasterà qualche dettaglio organizzativo. Spruzzi di Spirito si svolge a Gussago a Villa Pace (ormai inglobata nel centro abitato) in via Nava. L'idea è del Comune di Gussago, ma la realizzazione è merito della Fondazione Dominato Lonense e cioè della Bcc Cassa Padana con gli assaggiatori dell'Adid. La manifestazione è al debutto.

Si apre il 30 e il 31 gennaio alle 10 e si va avanti fino alle 19 (alle 18 c'è l'happy hour). Con un biglietto di 10 euro (piuttosto simbolico) si possono assaggiare tutti distillati presenti e accompagnarli con i piatti dei quattro grandi chef che hanno aderito. A tutte le ore ci saranno comunque dolci e cioccolatino e si potrà bere del buon caffè. Costretta a parlare di etilometro diciamo subito che a Spruzzi di Spirito ci sarà un servizio all'uscita con etilometri monouso a cura dell'assessorato alla Protezione civile delle Provincia. Lo annuncia con realismo Lucia Masutti, il dinamico assessore di Gussago che ha ideato l'iniziativa.

## Passaggiata e uno spuntino

Chi è sopra il limite fa una passeggiata e mangia qualcosa, se si può chiamare «qualcosa» il coniglio arrosto di Davide Botta de L'Artigiere (una sorta di segreto di famiglia), un'insalata di animelle di Philippe Levéillé del Miramonti l'Altro, un filetto di cervo di Vittorio Fusari della Dispensa di Adro o un salmerino marinato di Michele Valotti de La Madia di Bione, il più convinto e operoso difensore dei sapori tradizionali.

Nel ricco programma di convegni si segnala quello di domenica mattina alle 11 sui borghi delle grappa, con la partecipazione dei comuni di Gussago di Gemme, di Castiglione d'Asti e Silvano d'Orba. Si tratterà più che altro della caccia a piccoli tesori sconosciuti curata dalla passione di Riccardo Lagorio.

Ed ecco l'offerta degli espositori, alcuni grandi, altri

piccolissimi. Cominciamo dai bresciani Distillerie Franciacorta di Gussago, Distillerie Sari di Gussago, Distilleria Frassine di Gussago. Distillerie Peroni Madalena di Gussago, Al Lambic di Tignale. Poi andiamo in giro per l'Italia con la Distilleria Veux Moulin di Costiglione d'Asti, Revel Chion di Chiaverano nel Torinese, Distilleria Sibona di Piovesi d'Alba, Distilleria Roerner di Termeno, Antica Grapperia Bosso di Cunico nell'Astigiano, La Bottega della Grappa di Caerano San Marco nel Trevigiano, Distillerie Bepi Topolini di Marsure di Povoletto nell'Udinese, Distilleria Francoli di Gemme nel Novarese, Diageo di Torino, Distillieri Gualco di Silvano d'Orba nell'Alessandrino, Distilleria Beccaris di Costiglione d'Asti, Distilleria Dal Toso di Barbarano vicentino, Grappa Barile di Genova, infine Carpené Malvolti di Conegliano che è nel Trevigiano.

## Come nasce la buona grappa

Infine alcune pillole sulla distillazione. La grappa è per definizione solo di vinaccia. Se si distilla vino si sconfigna nel Brandy, se si aggiunge dell'altro si può usare il termine acquavite.

Per la tradizionale grappa è fondamentale la cura delle vinacce che devono essere freschissime e ancora umide di mosto. I migliori le trasportano e conservano in contenitori stagni perché non partano fermentazioni anomale. Poi molto dipende dalla distillazione. Il modo più semplice ed industriale è quello della distillazione continua. I livelli qualitativi elevati si ottengono con la distillazione discontinua a vapore, un procedimento ancora in gran parte manuale e rimasto nel tempo. Lo potete vedere alla Peroni e lo usava Frassine. Il modo più antico è quello a fuoco diretto che è rimasto a Tignale nella distilleria Bettanini (ma solo nei primi giorni di novembre). La grappa esce dalla distillazione attorno agli 80 gradi. Il giusto grado è deciso poi dal produttore aggiungendo acqua demineralizzata.