

## Distillerie Aperte



L'iniziativa promossa dall'Istituto Nazionale Grappa, che nella nostra regione trova il suo braccio operativo nell'Istituto Grappa Lombarda, compie tre anni e li festeggia rinnovando l'appuntamento che **domenica 10 ottobre** coinvolgerà la quasi totalità delle distillerie associate. E' questa una realtà di rilievo che rappresenta, per volume, oltre il 70% della grappa prodotta in Italia e, dunque, nel mondo essendo la grappa un distillato 'tutto italiano'.

Forte del buon risultato in termini di presenze registrate lo scorso anno (oltre 11.000 visitatori sono stati accolti nelle distillerie aperte in Piemonte, Lombardia, Veneto, Valle d'Aosta, Trentino, Emilia Romagna e Toscana), "**Distillerie aperte**" torna dunque come utile occasione per avvicinare il consumatore ad un mondo tuttora poco noto seppure facente parte integrante delle nostre più anti-che tradizioni.

Nel corso della manifestazione, per un'intera giornata i visitatori potranno accedere liberamente alle distillerie associate all'Istituto Nazionale Grappa (in Lombardia, quelle iscritte all'Istituto Grappa Lombarda) e **scoprire così i segreti di un'arte affascinante** in cui la tradizione del passato si coniuga con le moderne tecnologie. Queste stesse oggi consentono di ottenere prodotti eccellenti salvaguardando tutte le potenzialità delle vinacce, affinché giungano all'alambicco con i loro profumi più naturali ed intensi.

Mastri distillatori accoglieranno, dunque, i visitatori per illustrare **la storia** e l'evoluzione della grappa, le tecniche di distillazione ed i vitigni di origine che determinano specifica personalità e carattere ad ogni distillato. Al pari degli anni precedenti, sarà infine possibile partecipare a **degustazioni guidate** alla scoperta delle migliori produzioni nazionali.

La distilleria in **provincia di Pavia** che partecipa alla manifestazione è la Cantina Storica di Montù Beccaria, tel. 0385-262252.

Pavia, 27/09/2004 (2262)

### RIPRODUZIONE VIETATA

www.miapavia.com è [testata giornalistica](#), il contenuto di queste pagine è protetto dai diritti d'autore.

In caso di citazione o utilizzo, si prega di evidenziare adeguatamente la fonte.

### Articoli della stessa rubrica

- » [Vacchi e Bossini agli Incontri Musicali del Collegio Borromeo](#)
- » [Il Mio Film. III edizione](#)
- » [Il Carnevale degli Animali... al Museo!](#)
- » [Carnevale al Museo della Storia](#)
- » [Nel nome del Dio Web](#)
- » [Incontro al Caffè Teatro](#)
- » [Leonardo e Vitruvio. Oltre il cerchio e il quadrato](#)
- » [Vittorio Sgarbi e Leonardo](#)
- » [La Principessa Capriccio](#)
- » [Narrare l'Antico: Sole Rosso di Grazia Maria Francese](#)
- » [Visual Storytelling. Quando il racconto si fa immagine](#)
- » [Francesca Dego in concerto](#)
- » [Fra moglie e marito... Drammi del linguaggio](#)
- » [I linguaggi della storia: Il formaggio e i vermi](#)
- » [Al Borromeo l'omaggio a Beethoven](#)
- » [Giornata della memoria. Il cielo cade](#)
- » [Gran Consiglio \(Mussolini\)](#)
- » [Il Sentiero dei Piccoli - Open Day](#)
- » [Christian Meyer Show](#)
- » [La Storia organaria di Pavia](#)

[Vedi archivio](#)

### Altri articoli attinenti

- » [Apre in Varzi Bottega Oltrepò](#)
- » [BirrArt 2019](#)
- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Papia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Christmas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)