

GlobalMediaNews.info

Fatti e notizie da tutto il mondo

News and events from all over the world



LE ULTIME NEWS LA REDAZIONE CONTATTI

Search

Questo sito utilizza unicamente i cookies di analytics per le statistiche degli accessi. Se si desidera disattivarli cliccare [qui](#)

[← ritorna](#)

La grappa debutta nella mixology con il cocktail "40 Grapes" realizzato in esclusiva dai barman di ABI Professional per ANAG Svelati i vincitori del Premio Alambicco d'Oro

maggio 7, 2018 (19.50)






Si chiude con grande interesse e partecipazione la prima edizione di Gocce di Stilla, evento dedicato alla grappa – il distillato 100 per cento italiano – svoltosi a Milano al Palazzo delle Stelline con una due giorni di degustazioni, abbinamenti e assaggi per la festa dei primi 40 anni di Anag -Assaggiatori Grappa e Acquaviti – che continuerà nel mese di settembre ad Asti, dove Anag ha la sede istituzionale. Grande successo per le degustazioni guidate in cui il pubblico ha scoperto inaspettati abbinamenti: grappe giovani con formaggio erborinato, grappe aromatiche – di Moscato o Gewurztraminer – con formaggio semistagionato e grappe invecchiate con formaggio affumicato. Tra i salumi è stato il lardo di Colonnata ad essere degustato con le grappe giovani, mentre le grappe aromatiche si sono rivelate più adatte per essere accostate a pancetta cotta con mele. Anche le crudités hanno mostrato di ben accompagnarsi con le diversetipologie di grappa e altri distillati: le grappe giovani e il gin ben si abbinano a crostacei e carne salada, le grappe aromatiche esaltano il sapore delicato del branzino e per il salmone invece le più adatte sono risultate le grappe invecchiate o il whisky. Molto apprezzate le degustazioni guidate di grappa con cioccolato (cioccolato di Modica, Guido Gobino, Pistocchi e Slitti) e frutta candita, mentre ha suscitato particolare curiosità il Gelato Super, gelato molecolare alla grappa realizzatolive dal Maestro gelatiere Marco Reato.

Il cocktail "40 Grapes"

Con il cocktail "40 Grapes" la grappa si presenta ufficialmente nel mondo del bartending e della mixology, pronta a valorizzare con la sua eccellenza tutta italiana le antiche origini rurali e tradizionali che la rendono un patrimonio unico del nostro Paese. La ricetta è semplice e facile da eseguire per creare un cocktail fresco, giovane e intrigante dove la grappa, meglio se giovane, si unisce a Delizia alla Cannella Varnelli, succo di limone, sciroppo di zucchero Fabbri e granatina Fabbri. "Gocce di Stilla – commenta Paola Soldi, presidente Anag – ha unito, per la prima volta, i principali produttori di grappa e diversi soggetti del mondo dei distillati; un punto di partenza fondamentale per valorizzare, facendo sistema, il nostro distillato di bandiera". L'auspicio – prosegue Paola Soldi – "è che questo evento possa aprire la strada a una maggiore conoscenza della grappa e a un suo ruolo

LE NOTIZIE IN ARCHIVIO

-  [Attualità](#)
-  [Arte e cultura](#)
-  [Bellezza e benessere](#)
-  [Cinema e spettacolo](#)
-  [Economia e finanza](#)
-  [Enogastronomia](#)
-  [Eventi](#)
-  [Guida al diritto](#)
-  [Moda](#)
-  [Musica](#)
-  [Recensioni](#)
-  [Medicina e salute](#)
-  [Sport](#)
-  [Turismo e viaggi](#)
-  [Architettura, arredamento](#)
-  [Scienza e tecnologia](#)
-  [DAL TICINO](#)



Archivi

Seleziona mese ▼

centrale nel mondo degli spirits".

Gocce di Stilla si è chiusa con la comunicazione dei vincitori del 35esimo Premio Alambicco d'Oro promosso dall'associazione Anag – Assaggiatori Grappa e Acquaviti e aperto a grappe, acquaviti e, novità dell'edizione 2018, anche al Brandy italiano.

Le medaglie assegnate dal Premio Alambicco d'Oro sono 66, con 3 Best Gold, 18 Gold e 45 Silver, andate ad altrettanti prodotti in arrivo da tutta Italia, dalle Valle d'Aosta alla Calabria, selezionati tra gli oltre 140 campioni arrivati. Il premio speciale per la distilleria che ha ottenuto il maggior punteggio sommando le medaglie vinte è andato alla Distilleria Bottega che ha conquistato sette medaglie (una Gold e sei Silver).

Il premio design "Il vestito della grappa", assegnato alla bottiglia giudicata più bella per etichetta e forma, è stato assegnato alla bottiglia della Grappa Girale della Distilleria Bepi Tosolini.

La selezione dei prodotti e il Premio speciale "Il vestito della grappa".

I prodotti in gara per il 35esimo Premio Alambicco d'Oro sono stati selezionati nel mese di aprile da oltre 60 soci assaggiatori Anag in arrivo dalle diverse associazioni regionali, selezionati all'interno delle proprie delegazioni con specifici test al fine di garantire uniformità di giudizio di prodotti 'spiritosi' che si portano dietro aromi e profumi diversi da territorio a territorio.

Il premio speciale "Il vestito della grappa" invece, è stato assegnato da una giuria composta dagli architetti, Francesca Pozzi e Alessandro Garbero, dal designer Gianni Pasini docente presso il Politecnico di Milano; Pierstefano Berta, Giusi Mainardi e Claudia Moriondo, esperti di marketing nel mondo del vino e dell'alimentazione, docenti universitari e autori di pubblicazioni di settore e dal giornalista enogastronomico Claudio Fabbro

"Il Premio Alambicco d'Oro – commenta Paola Soldi, Presidente federale di Anag – è un appuntamento importante che la nostra associazione porta avanti da 35 anni per promuovere e valorizzare l'eccellenza della grappa e la sua unicità 100 per cento italiana. Nelle ultime edizioni abbiamo aperto il concorso alle aziende vitivinicole con le loro 'grappe di fattoria', abbiamo introdotto il premio speciale dedicato al design e quest'anno abbiamo accolto il Brandy, acquavite di vino, per allargare il panorama spiritoso e la sua conoscenza. Iniziative che rafforzano il nostro impegno per una cultura del buon bere consapevole che portiamo avanti da 40 anni e che ci vedono al lavoro, ogni giorno, per promuoverla sempre di più fra i consumatori di ogni età".

Il concorso 'spiritoso' conta sul patrocinio di Istituto Nazionale Grappa, Associazione Donne della Grappa e Camera di Commercio di Asti. I risultati completi sono disponibili sul sito di Anag, www.anag.it, dove a breve sarà disponibile un e-book con le descrizioni sensoriali dei prodotti vincitori.

Anag è un'associazione senza scopo di lucro fondata nel 1978, con sede presso la Camera di Commercio di Asti, attiva e presente in tutta Italia con numerose associazioni regionali e delegazioni provinciali. Attraverso corsi di formazione, manifestazioni enogastronomiche e serate di degustazione-abbinamenti, Anag promuove una "cultura del buon bere" e valorizza un prodotto interamente italiano. La Grappa, infatti, è riconosciuta dal maggio 1989 come "acquavite di vinaccia prodotta in Italia esclusivamente da vinacce nazionali". Per conoscere da vicino Anag ed essere sempre aggiornati su attività e iniziative dedicate a grappa e distillati, è possibile consultare il sito www.anag.it oppure seguire l'associazione sulla pagina Facebook Assaggiatori grappa e acquaviti – Anag e sul profilo Twitter Assaggiatori Grappa (@AnagItalia).

a cura della redazione

GloablMediaNews, prima di pubblicare foto o testi, compie tutte le opportune verifiche al fine di accertarne il libero regime di circolazione e non violare i diritti d'autore o altri diritti esclusivi di terzi. Per segnalare eventuali errori nell'uso di materiale riservato contattate la redazione.

Sede/Head Office: Via Lepori 13, 6900 Massagno, Svizzera. Redazione estera: via Canova 11, 20145 Milano.