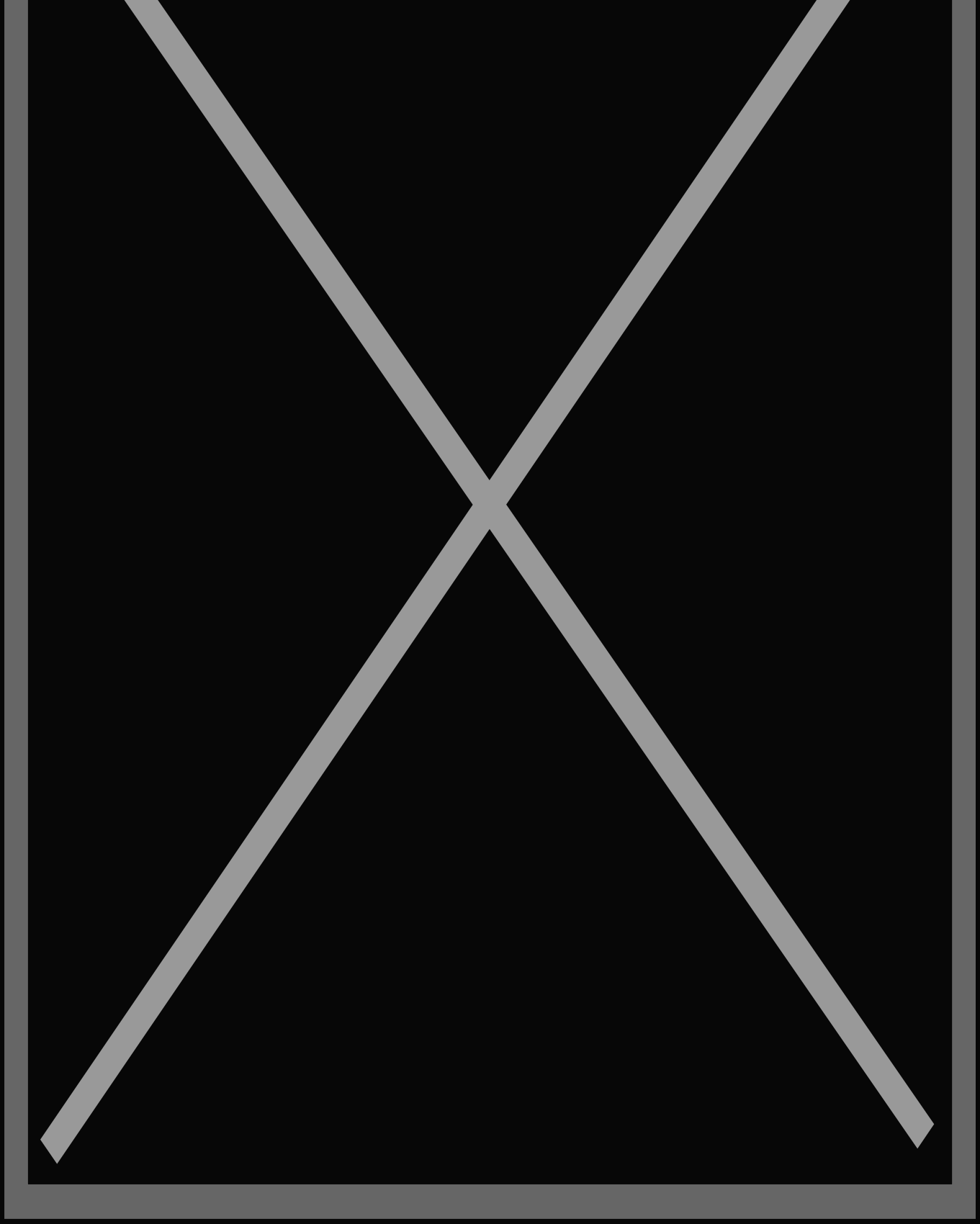
Graspology, per riscoprire la grappa (e non solo) nella mixability

mauro-uva-2-81118b8d

Si chiama **Graspology** la **masterclass** che **Mauro "Dandy" Uva**, noto ed esperto bartender bellunese, sta portando con grande successo in tutta Italia con il collega **Michele Dal Bon** trattando la miscelazione territoriale, la riscoperta di tradizioni secolari italiane, la preparazione di home made territoriali nel rispetto della loro natura e della massima qualità e della miscelazione con la grappa, tesoro nazionale con importanti cenni storici e merceologici. Partner di Graspology sono **Nardini**, la distilleria **Schiavo** e **Le Crode** per le grappe (alle quali si unirà da settembre anche **Domenis**) e **Luxardo** per il liquore al maraschino.



La

prodotti "riscoperti", usati largamente in passato ma oggi quasi dimenticati, con spiegazioni storiche e trasformazione dei prodotti in modo da renderli miscelabili seguendo lavorazioni tradizionali, come rimedi medicamentosi, ed elaborandoli in modo innovativo ma senza intaccare tradizione e massima qualità, come proclama il motto della masterclass: "**Non c'è innovazione senza tradizione**".



Tra questi ingredienti dimenticati figurano i **licheni**, ingrediente che i popoli del nord Europa usano da sempre in ambito alimentare e ai quali un tempo si faceva riferimento come indice di qualità del territorio, dal momento che crescono solo in luoghi incontaminati. E poi il **miele**, reso miscelabile e aromatizzato con lavorazioni a freddo che non vanno ad intaccarne le proprietà e i valori nutrizionali e vitaminici: un metodo innovativo (in natura il miele non è miscelabile perchè a contatto con il freddo del ghiaccio cristallizza e si attacca alle attrezzature) basato su rielaborazioni di ricette delle Dolomiti che, nei primi del '900, venivano usate come rimedio agli stati influenzali. Non solo: la masterclass contempla anche l'uso di **pigne di mugo e larice**, **ortica** e qualsiasi prodotto il nostro territorio possa offrire, sempre con lavorazioni a freddo che non alterano l'organolettica e la qualità dell'ingrediente.

L'intento di Graspology è **far riscoprire il magnifico territorio italiano**, culla del più grande patrimonio storico, artistico, liquoristico e distillatorio al mondo ma ancora poco valorizzato nell'ambito della mixology: "Nel resto del mondo il made in italy è sinonimo di qualità - spiega Mauro Uva - ma spesso noi italiani andiamo alla ricerca di prodotti esteri, sull'onda delle varie mode. Già cinque anni fa quando, il panorama del bartending italiano guardava a prodotti come tequila e mescal, io andavo controcorrente miscelando italiano".

[caption id="attachment_127874" align="alignright" width="300"]



Mauro "Dandy" Uva[/caption]

Graspology nasce circa un anno fa, frutto dell'amicizia fra lo stesso Uva e Dal Bon, che ne hanno curato l'evoluzione attraverso **ricerche a livello storico** ed elaborazioni di ricette tradizionali di home made territoriali, alle quali si aggiunge l'esperienza nella miscelazione con la grappa che Mauro Uva coltiva da molti anni. Non a caso, oltre che degli home made teritoriali si parla di storia della grappa e di quanto sia stata importante per la distillazione italiana, ma anche di merceologia, con tutte le nozioni possibili per la conoscenza di questo prodotto storico nonché unico distillato italiano, motivo di vanto in tutto il mondo; infine di miscelazione con la grappa, con le regole base e nozioni pratiche.

Il tour di Graspology riprende a settembre con numerose date già richieste da scuole di barman in tutta Italia tra cui **Roma, Perugia, Padova, Verona, Gaeta, Firenze, Crema, Trieste, Pordenone**. La masterclass normalmente prevede una durata di due giorni, tuttavia esiste anche un format "one day" per adattarsi a ogni esigenza.