La grappa debutta nella mixology con il cocktail 40 Grapes per Anag

cocktail-da6683e0

La **grappa** debutta nel mondo della mixology e del bartending con “**40 Grapes**”, cocktail realizzato in esclusiva dai barman di **A.B.I. Professional** per i primi 40 anni dell’associazione **Anag, Assaggiatori grappa e acquaviti**. La prima preparazione si è svolta a **Gocce di Stilla**, evento dedicato alla grappa come distillato 100 per cento italiano che si è tenuto lo scorso weekend a Milano, al Palazzo delle Stelline, con una due giorni di degustazioni, abbinamenti e assaggi dedicati al compleanno di Anag, in attesa delle celebrazioni ufficiali fissate per il mese di settembre ad Asti, dove l’associazione ha ancora la sede istituzionale. Gocce di Stilla è stata anche l’occasione per scoprire i vincitori del 35esimo Premio Alambicco d’Oro promosso da Anag e aperto a grappe, acquaviti e, da quest’anno, al Brandy italiano. (Per conoscere tutti i risultati del concorso, www.anag.it oppure l’altro testo allegato: cs risultati 35 Premio Alambicco d'Oro)

Grande successo per le **degustazioni** guidate di Gocce di Stilla, 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 a 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 di carne e pesce hanno mostrato di ben accompagnarsi con le diverse tipologie di grappa e altri distillati: se le grappe giovani e il gin ben si abbinano a crostacei e carne salada, le grappe aromatiche esaltano il sapore delicato del branzino, mentre per il salmone sono risultate più adatte le grappe invecchiate o il whisky.

Molto apprezzate anche le degustazioni guidate di grappa con **cioccolato** (cioccolato di Modica, Guido Gobino, Pistocchi e Slitti) e frutta candita e l’Area Fumoir dedicata all’incontro fra grappa e sigaro Toscano®. A destare particolare curiosità, inoltre, è stato il Gelato Super, gelato molecolare alla grappa realizzato live dal Maestro gelatiere Marco Reato e presentato per la prima volta lo scorso

dicembre alla Mig, Mostra internazionale del gelato artigianale di Longarone (Belluno).

Con il cocktail "40 Grapes" realizzato in esclusiva per Anag e i suoi 40 anni, inoltre, la grappa si è confermata 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 centrale nel mondo degli spirits".

La ricetta di 40 Grapes

Ingredienti
• 4 gocce di Delizia alla Cannella Varnelli
• 40 ml. grappa giovane 40%vol
• 1,5 ml succo di limone
• 1,5 ml sciroppo di zucchero Fabbri
• 1 goccia di granatina Fabbri
• Twist di limone

Preparare nello shaker e servire in tumbler basso, con un po’ di ghiaccio e una scorza di limone.