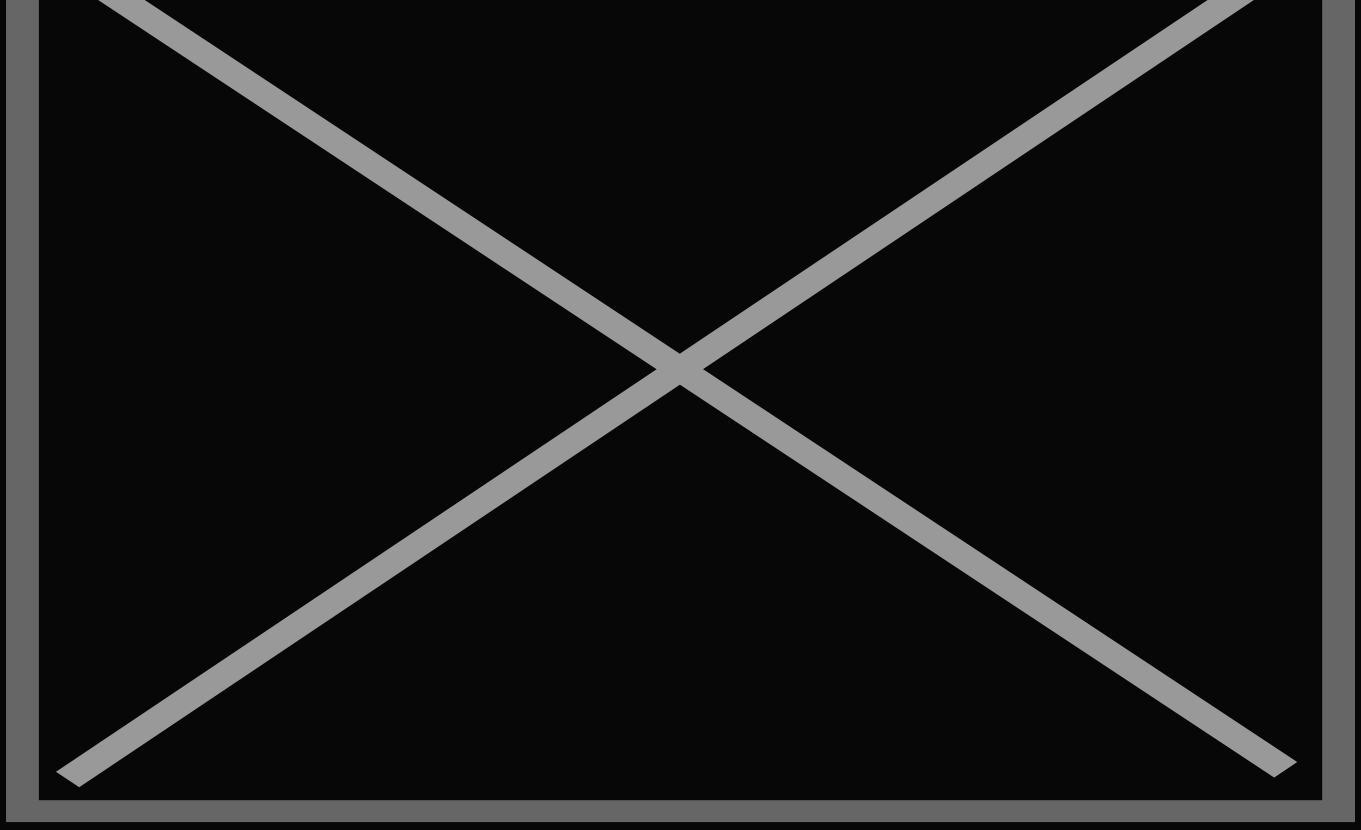
Berta, un luogo unico tra grappa, storia e cultura dell'accoglienza

distillerieberta-esterno-939f6508

Situata a cavallo tra i morbidi saliscendi delle Langhe e il Monferrato, nell’affascinante paesaggio patrimonio dell’Unesco, Distillerie Berta ha molto altro da raccontare oltre alla produzione dei distillati. Negli anni, infatti, la famiglia Berta ha portato avanti il suo impegno per la tutela di questo stesso territorio di valore inestimabile, tutelandone e valorizzandone la storia e le tradizioni locali.

IL MUSEO: TRA ALAMBICCHI E BOTTIGLIE D’EPOCA

Il legame con la propria storia e i valori umani di un tempo, si ritrovano ancora oggi in azienda. A sottolineare l’importanza di questa linea continua tra passato e presente è anche il museo interno alla sede di Mombaruzzo, ideato da Annacarla Berta, in cui sono raccolti gli strumenti per la produzione della grappa e per il lavoro nei campi, dal 1800 ai primi del 1900. Tra questi, anche una parte dell’impianto originale del 1947. Un percorso lungo il quale si vede in maniera chiara l’excursus dalla grappa “grezza” delle origini al distillato di oggi, parallelamente all’evoluzione della vita nei campi e nelle botteghe artigiane. Alambicchi, bolle di concentrazione, distillatori e la collezione di bottiglie Berta dal primo modello a oggi, raccontano la storia della distilleria e del contesto in cui si è sviluppata. L’importanza che viene data al visitatore è un’ulteriore dettaglio in cui la famiglia Berta ha anticipato i tempi: è stata infatti tra le prime aziende del settore a dedicare una persona solo ed esclusivamente agli ospiti, conducendo la visita al museo e agli impianti, pronta a rispondere a tutte le domande di chi, veterano della grappa e non, è incuriosito da questo prodotto particolare ma per troppo tempo sottovalutato. Tappa obbligata, dopo la visita al museo, è l’enoteca dove, oltre alle grappe Berta, è possibile degustare e acquistare altri prodotti enogastronomici del territorio.



Il

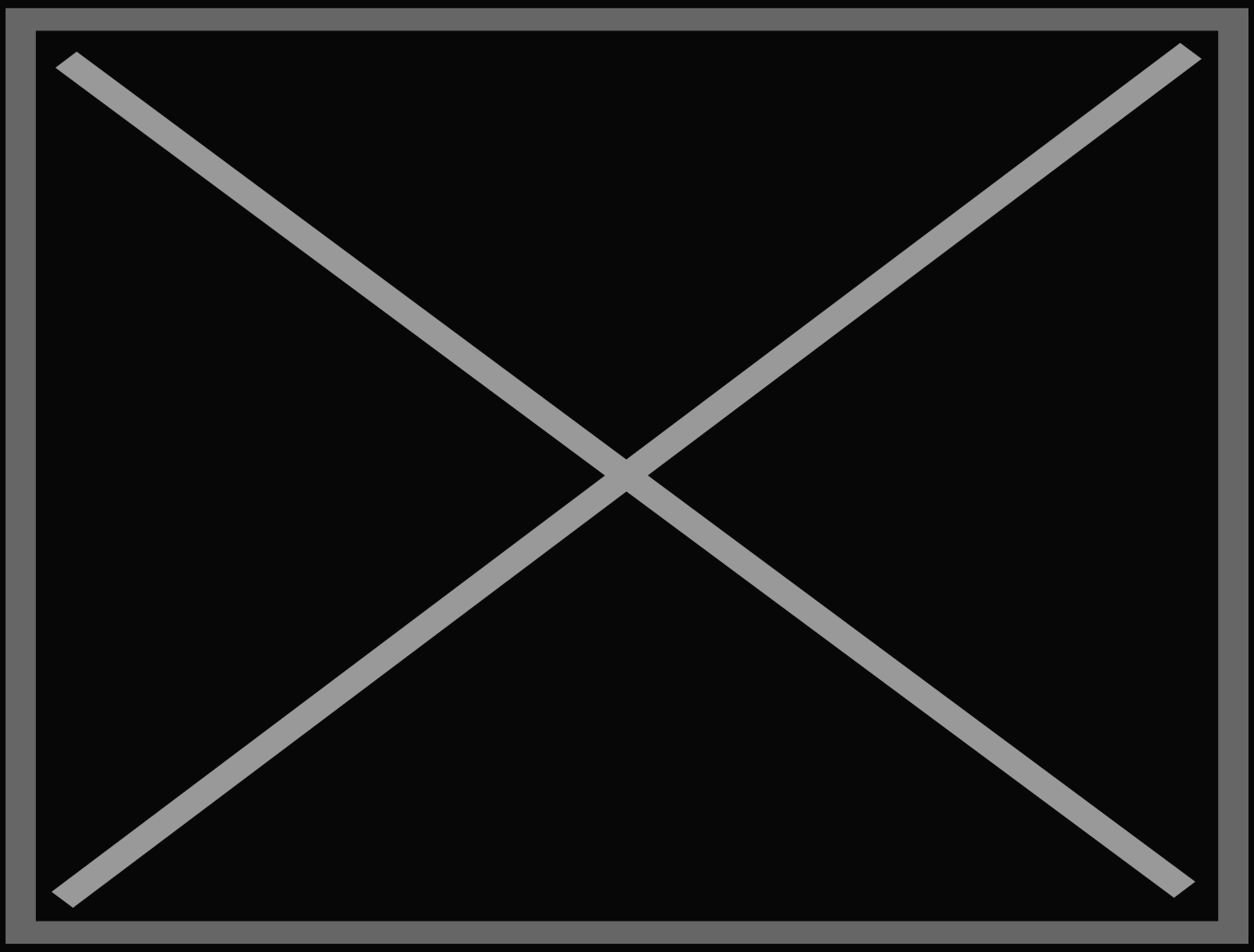
PARCO: OTTO ETTARI IMMERSI NEL VERDE

A suggellare ulteriormente il legame della distilleria con il territorio e la natura circostante, è il parco naturalistico che si estende per circa 8 ettari intorno allo stabilimento di Mombaruzzo. Lungo i saliscendi immersi nel verde e nel silenzio delle colline, si incontrano querce, ulivi secolari, mandorli, noccioli, pioppi e alberi da frutta piantati nel corso degli anni. A fare da contorno, il profumo di una sessantina di varietà diverse di piante aromatiche e officinali coltivate nel parco: lavanda, assenzio montano, coriandolo, timo, echinacea, per citarne alcune. Piante che diventano gli ingredienti base dei liquori prodotti da Distillerie Berta, come la sambuca Dianisè, l'Amaretto Di Mombaruzzo, l'amaro d'erbe DiBerta, l'assenzio la Favola Mia, il rosolio DiRose. Al centro del parco, sono state installate tre cornici in legno che inquadrano altrettanti punti chiave dell'azienda: l'abitato di Casalotto da cui proviene la famiglia, le incantevoli colline tutelate dall'Unesco che caratterizzano tutto il paesaggio circostante e la sede dell'azienda, punto di incontro fra questi elementi. A breve, questi otto ettari già aperti al pubblico diventeranno luogo di incontri e visite didattiche e di educazione alimentare, per avvicinare alla vasta biodiversità di quest'area le scolaresche della zona e gli appassionati in visita.

L'AMARETTO DI MOMBARUZZO: LA TRADIZIONE IN UN BISCOTTO

Berta non è solamente grappa. All'interno della proprietà dell'azienda, si trova infatti la pasticceria

dove viene realizzato un altro prodotto tipico di questo territorio, noto sin dal Settecento: l’amaretto morbido di Mombaruzzo. A base di mandorle, armelline, albume d’uovo e zucchero, nel laboratorio ne vengono realizzate diverse versioni con frutta candita, polvere di caffè, nocciola o l’immancabile grappa. È una delle pochissime aziende che tutt’oggi producono questo dolce particolare, nato dalla ricetta di Francesco Moriondo. Un biscotto con origini e ingredienti semplici che è però parte integrante delle tradizioni locali. Da sempre nelle case di questa zona, l’amaretto morbido viene offerto agli ospiti insieme al caffè oppure a un bicchierino di grappa. Un dolce piccolo ma onnipresente nella vita di tutti i giorni: dalle generazioni di una volta a quelle più giovani, tutti gli abitanti della zona conservano vivo il ricordo delle vacanze estive passate a “fasciare” gli amaretti, ovvero a confezionarli nella caratteristica carta crespa, come lavoro stagionale per guadagnare la paghetta. Nel centro di Mombaruzzo, tutta la gamma delle grappe Berta e gli amaretti si possono trovare nello showroom della pasticceria-enoteca Moriondo Carlo.



VILLA PRATO E LA GRAPPATERAPIA

Il cuore di Mombaruzzo batte in un’oasi di relax all’insegna della grappaterapia, fra gli affascinanti

paesaggi delle Langhe, Roero e Monferrato, divenuti Patrimonio dell'Unesco. La storica residenza settecentesca Villa Prato è stata trasformata dalla famiglia Berta in un esclusivo relais, dedicato a coloro che desiderano rigenerare mente e corpo tra il silenzio delle colline e il profumo delle varietà di piante aromatiche e officinali. Le sei suite, dotate di ogni confort ed elegantemente arredate da Simonetta Berta, mamma di Annacarla e moglie di Gianfranco, e gli 800 metri quadri di relais de charme immersi nel verde, racchiudono un concentrato di benessere che conquista ogni visitatore, offrendo viste mozzafiato sullo scenario naturalistico di Langhe, Roero e Monferrato. Esperienze come la sauna, il bagno turco, la fontana del ghiaccio, il percorso Kneipp, l'idromassaggio, la palestra e la piscina termale doneranno un'energia positiva rigenerante a chi cederà il passo alle emozioni. Un'esperienza del tutto esclusiva rende inoltre il soggiorno davvero indimenticabile: si tratta della grappaterapia, un trattamento di bellezza che nasce dal cuore della distillazione. A base di estratti di uva, ricchi delle proprietà antiossidanti dei polifenoli e dei flavonoidi contenuti nelle vinacce, questi prodotti di bellezza aiuteranno a contrastare l'invecchiamento cellulare, a purificare la pelle, tonificare la microcircolazione periferica, ad idratare e donare nutrizione proteica, lipidica, vitaminica e minerale. A completare l'offerta il ristorante, dove la cucina piemontese esprime tutto il proprio gusto accanto a piatti che fondono il territorio a nuove tecniche di cottura o ingredienti di altre regioni.

VILLA CASTELLETTO, RELAX E OSPITALITÀ NEL CUORE DEL MONFERRATO

La cultura dell'ospitalità e dell'accoglienza sono parte integrante dei valori a cui si ispira la famiglia Berta. Da qui nasce l'idea di realizzare un relais in cui potersi fermare qualche ora o per una breve vacanza in completo relax tra le colline del Monferrato. Si chiama Villa Castelletto, una moderna struttura alberghiera, caratterizzata dalla torre arrotondata che ricorda il castello medievale di Castelletto Molina. La piscina immersa nel verde e le comode stanze dotate di tutti i comfort, regalano agli ospiti la tranquillità ispirata dalla natura e dal silenzio di questo piccolo angolo di paradiso. A rendere il soggiorno goloso è il ristorante, che propone anche piatti insaporii dalle grappe invecchiate Berta. Un tipo di cucina in cui le novità e la sperimentazione sono all'ordine del giorno, in perfetta linea con la filosofia dell'azienda.

CASTELLO DI MONTEU ROERO, LA SALVAGUARDIA DELLA STORIA

La famiglia Berta, infine, possiede il maestoso castello di Monteu Roero. Un maniero di grande importanza storica e culturale per il territorio, da sempre chiuso al pubblico, oggi è stato aperto e reso accessibile ai visitatori. Costruito nel X secolo, veniva chiamato Monte Acuto dall'antico nome del luogo sul quale è stato edificato. Nel 2012 è stato comprato con l'idea di recuperare uno degli edifici storici più preziosi del Roero. Abitato anche da Federico Barbarossa, che lo usava come rifugio durante le pestilenze, e da Federico II, il maniero custodisce una delle più ricche collezioni di affreschi

e di testi antichi di tutta la regione. Le stanze e i saloni sono quindi stati restaurati, così come i dipinti che rappresentano episodi della mitologia classica e della tradizione cristiana. La biblioteca raccoglie invece una collezione molto antica di libri, il testo più vecchio risale al 1161, che trattano prevalentemente di arte farmacologica e medica. Il maniero viene aperto almeno quattro volte l'anno durante l'evento nazionale Castelli aperti e in collaborazione con l'Associazione Bel Monteu, che organizza le visite guidate all'interno della struttura. Ogni anno, da quando è stato riaperto, sono migliaia i visitatori che vengono attirati in quest'angolo del Roero per visitare questa perla di storia e cultura.

SOLOPERGIAN: UN CUORE CHE BATTE PER GLI ALTRI
LA FONDAZIONE INTITOLATA A GIANFRANCO BERTA

L'importanza dei rapporti umani e l'attenzione verso il prossimo, sono valori fondamentali della famiglia Berta fin dalle sue origini. Gli stessi che oggi animano lo spirito della Fondazione no profit SoloPerGian, nata nel 2015 a pochi mesi dalla prematura scomparsa di Gianfranco Berta, alla guida dell'azienda assieme a Chicco, figura di spicco nel panorama imprenditoriale piemontese. Un uomo dall'animo buono che, con le sue preziose intuizioni, ha contribuito non solo a portare la propria azienda al successo ma ha saputo essere una guida per tutti coloro che hanno avuto la possibilità di conoscerlo. Proprio per proseguire il suo impegno nei confronti della società, la famiglia Berta ha voluto dare vita alla Fondazione che ha come obiettivo primario la tutela dei mestieri tradizionali e l'aiuto concreto ai giovani che vogliono maturare una professionalità in questo campo. Tra le finalità della Fondazione vi sono, infatti, l'educazione al lavoro e alla salvaguardia del patrimonio, la collaborazione attiva con il territorio e l'organizzazione e promozione di corsi di formazione. Un cammino all'insegna della solidarietà, per rendere altre persone parte di quest'azienda che vuole essere molto più di un'impresa, ovvero una famiglia allargata. Tra i progetti più importanti vi è quello sviluppato con la cooperativa Fraternità e Amicizia, realtà milanese impegnata nel sostegno a 300 famiglie di disabili mentali. Una relazione nata nel 2015 per esprimere al meglio le capacità artistiche di alcuni dei ragazzi ospitati dalla cooperativa. Qualità che si sono tradotte in splendidi quadri ispirati alla grappa e alla famiglia Berta. Tre di questi dipinti hanno "vestito" la grappa Elisi, prodotto storico di Berta, grazie ad un'etichetta realizzata per sancire questa straordinaria amicizia. Nasce così il progetto "Elisi per il Sociale". Ogni bottiglia di questa gramma, venduta nel mondo, contribuisce alla raccolta di risorse economiche, poi messe a disposizione della cooperativa. Obiettivo: permettere a questi ragazzi di viaggiare, l'esperienza più bella di cui conserveranno sempre il ricordo.Nel 2018 Berta ha deciso di ampliare la collaborazione. Un gruppo di altri ragazzi ospiti di Fraternità e Amicizia, altrettanto dotati, sono stati invitati a passare due giorni con la famiglia Berta per poi realizzare sculture ispirate al territorio di Mombaruzzo e alla realtà Berta. Queste opere saranno installate nel

parco all’interno della distilleria Berta, costituito da ben 8 ettari di giardino botanico, dove Berta coltiva le essenze utilizzate nei liquori. Infine, l’impegno della Fondazione Solo Per Gian si esprime anche con corsi gratuiti, organizzati per inoccupati o studenti non lavoratori, tra i 18 ed i 45 anni, con l’obiettivo di insegnare un mestiere ed avvicinare al mondo del lavoro. Il corso gratuito di degustazione di quest’anno avrà il tema “Viaggio in Italia con la Vitis Vinifera. Il suo lungo percorso di espansione tra storia e attualità.” Dal 3 ottobre al 19 dicembre, i partecipanti avranno l’opportunità di seguire un percorso di avvicinamento al vino, che potrà trasformare una passione in una vera e propria professione. Il tutto in 12 lezioni curate dai relatori Matteo Carosso, Andrea Castelli, Emanuel Mattea e con la partecipazione di Laura Pesce, docente di enogastronomia e prima donna sommelier in Italia, la quale fornirà ai partecipanti le prime basi della sommellerie e dell’enologia. Al termine del percorso, la Fondazione offrirà a colui che otterrà il miglior risultato, il prestigioso Corso Sommelier Ais suddiviso in tre livelli, per divenire Sommelier a tutti gli effetti

SOLOPERGIAN: QUANDO LA GRAPPA FA BENE

Da questi valori nasce la grappa SoloPerGian, dalla cui vendita deriva una parte degli introiti finalizzata a finanziare solo ed esclusivamente i progetti promossi dalla Fondazione. È un assemblaggio di tre grappe di punta della distilleria: Tre Soli Tre, Roccanivo e Bric del Gaian. L’invecchiamento di questo distillato unico avviene in una bottaia dedicata. Viene affinata per 8 anni nei tonneau da 1200 litri e poi per 2 anni nelle botticelle da 100 litri, per esaltarne gli aromi primari. Nell’ultimo anno ne sono state prodotte 180. Anche il ricavato dalla vendita di ciascuna bottiglia viene utilizzato per finanziare la Fondazione e i suoi progetti di salvaguardia, ad esempio, dei prodotti in via di estinzione e dei mestieri ancora legati al mondo contadino e artigiano. Questo impegno si concretizza nel finanziamento di corsi di formazione, borse di studio ed esposizioni, nell’ottica di contribuire anche allo sviluppo rurale del territorio astigiano. Le finalità della Fondazione SoloPerGian vengono spiegate, insieme alla storia di questa grappa, da una pergamena che si trova all’interno di ciascuna confezione.

TRA PASSATO E PRESENTE: LA CORPORAZIONE DEGLI ACQUAVITIERI ITALIANI

Distillerie Berta non è solamente un luogo in cui si cerca costantemente l’evoluzione della grappa ma è anche un “tempio” in cui vengono mantenute vive le radici e la storia di questo distillato, da secoli diffuso e amato nell’astigiano e non solo. L’azienda, infatti, è sede della Corporazione degli Acquavitieri Italiani: nata nel 2004 dall’idea di sette soci fondatori, tra cui Gianfranco Berta, si ispira alle confraternite che nel XVII secolo raccoglievano i distillatori con l’intento di preservare l’arte della grappa e i suoi segreti. Oggi unisce 335 tra Dame e Cavalieri: tra di loro ci sono diversi produttori di questa e di altre eccellenze del made in Italy, ma non solo. Si contano infatti numerosi volti noti della televisione, dell’informazione e dello sport: per fare qualche nome, Marisa Laurito, Luciana Littizzetto,

Stefano Masciarelli, i giornalisti Sergio Rizzo e Gianantonio Stella, gli ex-calciatori Roberto Bettega e Antonio Comi. Ciascuno di loro viene nominato nel corso di una cerimonia – il Capitolo Solenne - che si tiene ogni anno nella cantina di invecchiamento di Casalotto di Mombaruzzo, in un'atmosfera suggestiva in cui i costumi d'epoca, i vessilli e l'intenso profumo che si sprigiona dalle botti, rievocano la storia secolare di questo distillato. Ad occupare la sala, quindi, ci sono rappresentanti dell'imprenditoria italiana, della moda, del giornalismo e dell'arte, accomunati dall'amore per la grappa. Una passione condivisa che dimostra come questo distillato sia apprezzato anche negli ambienti più esclusivi e venga ritenuto un prodotto di alto livello. La Corporazione è nata in modo spontaneo: all'inizio si trattava di semplici incontri conviviali tra amici che condividevano il piacere di stare insieme sorseggiando un bicchiere di grappa invecchiata. Nel corso degli anni, il numero dei partecipanti a questi ritrovi è aumentato gradualmente, ponendo le basi di quella che oggi è un'associazione a tutti gli effetti, il cui fine è tutelare la preziosissima eredità lasciata dagli acquavitieri del passato. Ma non solo. Se originariamente la grappa era il filo conduttore, nel corso del tempo l'aspetto conviviale e sociale di queste riunioni si è rafforzato. Oggi, grazie alle diversa formazione e provenienza professionale di Dame e Cavalieri, gli incontri sono diventati occasioni di dibattito e confronto su tematiche che spaziano dall'economia, alla cultura, all'attualità. A dimostrazione di come l'impronta lasciata dagli artigiani di ieri sia rimasta impressa nella storia della famiglia Berta e di tutti gli amanti del distillato: la condivisione di idee e la crescita collettiva come motore di sviluppo per tutta la società.