Successo al Gran Galà della Grappa di Milano

20241205165645castagner-5dd82f17

Omaggiare la grappa con un Gran Galà. È quanto ha fatto **Roberto Castagner**, mastro distillatore e fondatore dell'omonima distilleria di Vazzola (Treviso), che, dopo i riscontri raccolti a Verona, **ha portato il suo format a Milano**, lo scorso 25 novembre, presso il ristorante L'Alchimia.

Protagonista della serata quindi è stata proprio la grappa, che ha accompagnato i piatti preparati ad arte dall'executive chef **Giuseppe Pastorino**. Tra gli ospiti presenti il direttore della Mostra del Cinema di Venezia, **Alberto Barbera**, e la campionessa olimpica di sci, **Manuela Di Centa**, oltre a giornalisti, opinion leader, clienti, distributori, ristoratori, produttori di vino e amici della famiglia Castagner.

Ad aprire la serata l'**aperitivo con mondeghili** della tradizione milanese, **tartellette di frolla** con baccalà mantecato e **chips di polenta soffiata** accompagnati da **Casta Negroni** a base di **Casta**, la grappa creata nel 2017 per la miscelazione, e i nuovi gioielli di famiglia, Bitter e Vermouth Castagner. *«Questi prodotti sono il frutto di un attento lavoro di Terry Monroe e di mio nipote Carlo Castagner* – ha sottolineato Castagner -, *che in questi anni ha seguito meticolosamente e con passione il processo di infusione secondo le regole della scuola erboristica e di produzione di gin, bitter e vermouth. Abbiamo voluto connotare queste nuove creazioni di un* ***forte legame con il nostro DNA*** *- l'uva - e il nostro territorio: nel* ***Bitter****, infatti, e? infuso il radicchio di Treviso Igp; nel* ***Vermouth*** *la boswellia e la mirra sono infuse nel Glera, il vitigno del Prosecco, come omaggio alle nostre colline, a cui s'aggiunge l'aloe a donare freschezza, le fave di cacao che bilanciano il profilo gustativo con la loro dolcezza morbida, il macis e la cannella che lasciano una piacevole nota speziata. Il passaggio in barrique di ciliegio, infine, dona una n****ota suadente e marascata che ben riconduce al nostro stile».***

A tavola il **risotto Milano Treviso** con radicchio tardivo e sopressa croccante è stato **abbinato al "Ronco Delle Cime"** Friulano Doc Collio 2023 di Venica & Venica. Molto apprezzato l'intermezzo con Grappa Prosecco Ice servita ghiacciata che ha sorpreso tutti gli ospiti. La cena è continuata con il

coniglio grigio di Carmagnola in sfoglia e salsa rubra di peperone **accompagnato dal Barolo Docg "Lecinquevigne"** 2020 della Cantina Damilano. Il **Tiramisù L'Alchimia** è stato servito invece **con la Grappa Fuoriclasse Leon Riserva 7 anni**, mentre le scaglie di cioccolato **Criollo Domori**, un'eccellenza nel mondo del cioccolato di qualità del Polo del Gusto di Riccardo Illy, sono state accompagnate da **Riserva 23 anni**, la grappa celebrativa del percorso imprenditoriale di Roberto Castagner.

Brillante e coinvolgente il racconto del prodotto più rappresentativo della distilleria trevigiana fatto dalla sommelier Sara Tosti. Accorate anche le parole del fondatore: *«Riserva 23 anni rappresenta molto più di una grappa, è il **simbolo di un percorso fatto di sogni, passione e lungimiranza.** In questa preziosa bottiglia troverete la grappa che 23 anni fa ho pensato di mettere a riposare in piccole botti, facendo una scommessa con il tempo. Dopo 23 anni di paziente attesa sono orgoglioso di potervi offrire **un distillato unico**, che racchiude tutta la mia storia. Godetevi questa grappa preziosa servendola in un ampio calice e assaporandola lentamente».*

La grappa, il nostro distillato di bandiera, **merita un galà?** Non ha dubbi **Roberto Castagner**, noto mastro distillatore e fondatore dell'omonima distilleria di Vazzola (Treviso) che **ha deciso di rendere omaggio al distillato italiano** con eventi eccezionali, in location prestigiose e ospiti illustri. Un format inedito, quasi una chiamata alle armi per celebrare il distillato italiano, che nulla ha da invidiare ai blasoni di altri Paesi.

OMAGGIO ALLA GRAPPA

*«Come i francesi hanno conquistato il mondo con le loro annate importanti e bottiglie prestigiose di Cognac, anche noi possiamo fare lo stesso. Credo pero? che in Italia **dobbiamo superare l'idea che tutto cio? che e? italiano sia tradizionale e retro**. La grappa non e? retro!»*, aveva commentato qualche tempo fa lo stesso Castagner ai nostri microfoni. Così **dopo Verona**, il Gran Galà della Grappa ha fatto tappa, lunedì 25 novembre, **a Milano, presso il ristorante L'Alchimia**, dove la regina dei distillati è stata la protagonista di tutta la serata accompagnando i piatti preparati ad arte dall'executive chef **Giuseppe Pastorino**. Tra gli ospiti presenti il direttore della Mostra del Cinema di Venezia, **Alberto Barbera**, e la campionessa olimpica di sci, **Manuela Di Centa**, oltre a giornalisti, opinion leader, clienti, distributori, ristoratori, produttori di vino e amici della famiglia Castagner.

I NUOVI GIOIELLI DI FAMIGLIA

Ad aprire la serata l'aperitivo con **mondeghili della tradizione milanese**, **tartellette di frolla con baccalà mantecato** e **chips di polenta soffiata** accompagnati da Casta Negroni a base di **Casta**, la grappa creata nel 2017 per la miscelazione, e i nuovi gioielli di famiglia, **Bitter e Vermouth Castagner**. *«Questi prodotti sono il frutto di un attento lavoro di Terry Monroe e di mio nipote Carlo Castagner* – ha sottolineato Castagner -, *che in questi anni ha seguito meticolosamente e con passione il processo di infusione secondo le regole della scuola erboristica e di produzione di gin, bitter e vermouth. Abbiamo voluto connotare queste nuove creazioni di un* ***forte legame con il nostro DNA*** *- l'uva - e il nostro territorio: nel Bitter, infatti, e? infuso il radicchio di Treviso Igp; nel Vermouth la boswellia e la mirra sono infuse nel Glera, il vitigno del Prosecco, come omaggio alle nostre colline, a cui s'aggiunge l'aloe a donare freschezza, le fave di cacao che bilanciano il profilo gustativo con la loro dolcezza morbida, il macis e la cannella che lasciano una piacevole nota speziata. Il passaggio in barrique di ciliegio, infine, dona una nota suadente e marascata che ben riconduce al nostro stile».*

UN MENU DEDICATO

A tavola il **risotto Milano Treviso** con radicchio tardivo e sopressa croccante è stato **abbinato al "Ronco Delle Cime" Friulano Doc Collio 2023** di Venica & Venica. Molto apprezzato l'intermezzo con Grappa **Prosecco Ice** servita ghiacciata che ha sorpreso tutti gli ospiti. La cena è continuata con il **coniglio grigio di Carmagnola** in sfoglia e salsa rubra di peperone **accompagnato dal Barolo Docg "Lecinquevigne" 2020** della Cantina Damilano.
Il Tiramisù L'Alchimia è stato servito invece con la Grappa Fuoriclasse Leon Riserva 7 anni, mentre le scaglie di **cioccolato Criollo Domori**, un'eccellenza nel mondo del cioccolato di qualità del Polo del Gusto di Riccardo Illy, sono state **accompagnate da Riserva 23 anni**, la grappa celebrativa del percorso imprenditoriale di Roberto Castagner. Brillante e coinvolgente è stato il racconto del prodotto più iconico della distilleria trevigiana fatto dalla sommelier Sara Tosti. Accorate anche le parole del fondatore: *«Riserva 23 anni rappresenta molto più di una grappa, è il* ***simbolo di un percorso fatto di sogni, passione e lungimiranza****. In questa preziosa bottiglia troverete la grappa che 23 anni fa ho pensato di mettere a riposare in piccole botti, facendo una scommessa con il tempo. Dopo 23 anni di paziente attesa sono orgoglioso di potervi offrire un distillato unico, che racchiude tutta la mia storia. Godetevi questa grappa preziosa servendola in un ampio calice e assaporandola lentamente».*