Duecento anni di Calvados Boulard: l’acquavite di mele della Normandia

20250916091732calvadosboulard200ans-fea6d959

Celebra i 200 anni di storia, quest’anno, **Calvados Boulard**, l’acquavite di mele della Normandia, distribuito in Italia da **Rinaldi 1957**. Una storia tutta francese che racchiude in sé la tradizione di una tra le più antiche distillerie della regione **Pays D’Auge**.

Tradizionalmente il Calvados si consuma tra i pasti (“*trou normand*”), come digestivo o in abbinamento gastronomico. Oggi trova spazio anche come **after dinner, oppure in pairing raffinat**i: con formaggi normanni come Camembert e Pont-l’Évêque, con cioccolato fondente e pralinati, con pasticceria secca e dolci alle mele, con foie gras e carni bianche per una degustazione d’autore.

Accanto alla degustazione in purezza, Boulard è un’ottima base per cocktail eleganti e profumati, che sappiano esaltare il carattere deciso e speziato del **Calvados**, per esempio donando freschezza con dei fiori di sambuco e dell’arancio per un ottimo “*From Italy to Normandy*”.

Settembre, il mese dei rientri, dei picnic all’aria aperta che profumano già di autunno e delle merende golose che hanno come protagonista indiscussa **la mela**, frutto simbolo della stagione, è perfetto per scoprire Calvados Boulard.