Pasqua 2026: quattro ricette da abbinare a quattro referenze di Grappa Libarna

20260409184139grappalibarnadimoscato

La Pasqua è da sempre sinonimo di tradizioni a tavola che si tramandano e, a volte, si rinnovano. Non a caso, per 1 italiano su 2 le tradizioni vanno mantenute vive. E tra abitudini consolidate e nuove ricette, un ingrediente immancabile è sicuramente l'uovo, simbolo per eccellenza delle festività pasquali, tanto nella versione salata (stimata del +10% la domanda di uova fresche in Italia in questo periodo nel 2025) che dolce (ogni italiano, in media, acquista 1-2 uova di cioccolato). C'è, però, un'altra protagonista delle tavole degli italiani: la grappa, che secondo i dati forniti da Grappa Libarna registra un aumento delle vendite del 16% nel periodo pasquale e che - secondo un'indagine AstraRicerche - è associata alla voglia di sperimentare. Infatti, se da una parte oltre 1 italiano su 4 la abbina tradizionalmente al dolce (26,5%), dall'altra appena un 15,5% pensa che la grappa vada gustata solo con cioccolato o dolci. Per questo, in occasione delle festività pasquali, Grappa Libarna - brand di Gruppo Montenegro e marchio iscritto nel Registro Speciale dei Marchi Storici di interesse nazionale – mette al centro della tavola l'uovo in versione salata e propone **quattro ricette a base di questo ingrediente** da servire al brunch pasquale e da abbinare con le quattro grappe premium che compongono la sua gamma (Grappa Bianca Cristallo, Grappa di Moscato Barricata, Grappa di Barbera e Dolcetto Riserva e Grappa di Barolo Riserva).

«*Nonostante la grappa sia tradizionalmente abbinata ai dolci, in particolare quelli a base di cioccolato, le nuove tendenze la definiscono come un distillato a tutto pasto, dall'aperitivo al dolce* – spiega Antonio Zattoni, Master Blender & Sensory Manager di Gruppo Montenegro -. *In questa chiave, infatti, l'uovo è un ingrediente che, per struttura e gusto, si presta sorprendentemente bene all'abbinamento con la grappa. La sua componente grassa viene infatti armonizzata da quella alcolica e fresco aromatica del distillato, consentendo di costruire un vero percorso a tutto pasto che, combinato con la gamma premium di Grappa Libarna, può riservare grandi sorprese al palato*».

QUATTRO RICETTE PER QUATTRO REFERENZE DI GRAPPA LIBARNA

Grappa Libarna di Moscato Barricata e uovo sodo. La dolcezza naturale del tuorlo e la sua texture densa incontrano perfettamente le note di miele, fiori gialli e albicocca essiccata della grappa. Il passaggio in barrique porta un legno dolce ed elegante che avvolge l'uovo senza sovrastarlo, creando un abbinamento semplice ma sorprendente. Il pairing funziona sia in apertura (come antipasto pasquale) sia come transizione verso piatti più ricchi. Consigli: tagliare l'uovo sodo a metà, aggiungere fior di sale e olio delicato a filo; passare sul piatto una zest d'arancia per creare un ponte aromatico con la grappa; servire la grappa a 14–16 °C, in tulipano piccolo. Per la degustazione: un morso di uovo, un sorso di grappa, ritorno all'uovo.

Grappa Bianca Cristallo e frittata di asparagi. La freschezza floreale della grappa e le sue note di mollica puliscono il palato e alleggeriscono l'erbaceo dell'asparago e la dolcezza dell'uovo. Il risultato è un abbinamento primaverile, immediato che fa subito "Pasqua all'italiana".

Grappa Libarna di Barbera e Dolcetto riserva con uova ripiene di salsa tonnata e capperi. La struttura del distillato, con vaniglia e nocciola derivanti dal legno, si integra perfettamente con la cremosità e la sapidità della farcitura che accompagna l'uovo. Le note tostate della grappa esaltano il gusto dei capperi, del tonno e delle briciole di pane (eventualmente tostate) da aggiungere come topping.

Grappa Libarna di Barolo riserva con casatiello. La Barolo Riserva porta in dote complessità, frutta secca e spezie fini, che si sposano con impasti ricchi, salumi, formaggi e uova sode inserite nel lievitato. È l'abbinamento ideale per dare una chiusura "nobile" al percorso pasquale.