

il Golosario

GUIDA ALLE COSE BUONE D'ITALIA



di **Paolo Massobrio**

MILLE E PIÙ GHIOTTONERIE E VINI

aziende agricole, oleifici, negozi, boutique del gusto, enoteche e cantine

2016
DUE MILA SEDICI

no con l'erba fresca dei pascoli montani e coltiva in regime biologico patate. E dal 2008 anche piantine di genepi e di timo serpillo. Dal 2012 è iniziata la produzione di liquori a filiera cortissima: praticamente dal campo alla bottiglia! Il Liquore Genepy viene realizzato con i soli fiori coltivati e raccolti nel periodo di massima presenza di olio essenziale; pregevoli anche il Serpillo ottenuto dai fiori raccolti a 2.000 metri di Pian dell'Alpe, dal sapore che ricorda l'aria di montagna e i prati appena falciati; e il Cumino, dal gusto delicato, che ricorda l'anice e il seme di finocchio con una nota ammandorlata.

Palènt

rifugio: località Sant'Antonio laboratorio e punto vendita: via Centrale, 6

SAN DAMIANO MACRA (CN)

tel. 0171900400 - fax 0171900942

info@palent.it - www.palent.it

GENEPY PER PASSIONE

Quella di Matteo Laugero è stata una passione divenuta lavoro quotidiano: il sogno di trasformare le erbe officinali e coltivare la pianta rara del genepy. Per farlo si è trasferito a 1.500 metri di altitudine della Valle Maira nella baita paterna dove ha iniziato a coltivare il suo sogno su terrazze pensili e terreni scoscesi, ricavandone ottimi liquori. Punta di diamante è di certo il **Genepy Palènt**, dal gusto secco e pulito, prodotto secondo ricetta valligiana dall'infusione a freddo del genepy in alcol di frumento a 38 gradi alcolici. Poi l'Amaro ottenuto dall'infusione di erbe, radici e frutti; l'**Achillea**, infuso dell'omonima pianta e Genepy ed ancora la **Rosa**,

infusione di petali di una rosa di antiche origini coltivata da Matteo. E che buoni i **Palentini**, cuonesi al Genepy Palènt con cioccolato fondente belga!

🍷 I prodotti di Matteo Laugero, buonissimi, sono innanzitutto un messaggio: salviamo il tesoro della montagna.



AB Selezione Italian Spirits

corso Stati Uniti, 27

TORINO

tel. 3272938470

info@abselezione.com

LA GRAPPA DEI RICORDI

Sono state le passeggiate che Antonella faceva col nonno Lazarito in mezzo ai vigneti a dare spinta e vita a quella che è la passione vera di questa figlia d'arte che lo scorso autunno ha presentato il suo nuovo progetto imperniato sul Moscato. L'idea è selezionare le migliori grappe di moscato, prodotte nei territori d'elezione di questo vitigno (dal Piemonte alla Lombardia, dalla Val d'Aosta al Veneto, dalla Sicilia alla Sardegna) e portarle in Piemonte per l'affinamento in barriques

di rovere francese di varia tostatura, con la collaborazione della distilleria Beccaris in Costigliole d'Asti. La linea attualmente comprende le grappe di Moscato d'Asti, Moscato dell'Oltrepò Pavese, Moscato di Pantelleria, Moscato di Sardegna; e quindi i millesimati 1994, 1997 e 2000 e due cru di monovitigno, di Moscato d'Asti e di Nebbiolo da Barolo bianche, non invecchiate. Accanto a queste sono strepitosi i due liquori che Antonella ha voluto creare: uno al cacao del tipo Arriba Superior Selecto provenienti dall'Ecuador (Ananda), l'altro a base di mele della varietà "calvilla" (Calvilla). E questo è solo il primo anno.

🍷 Antonella, mia coetanea, la ricordo nell'inverno del 1986 quando fiera della sua ricerca accanto a Gino Veronelli, presentò la sua selezione di grappe monovitigno, con la rarissima Timuassa, da cui poi nacque il mito del vino Timorasso. Oggi il suo nuovo progetto volge sul Moscato, ma conoscendo la sua caparbia creatività, saranno tante le sorprese che presto conosceremo.

