



ITALIANO

BACCANO
LA STORIA

STAFF
CHI SIAMO

MENU
CUCINA E VINI

NEWS
ULTIME NOVITÀ

STORIE
INTERVISTE AL CALICE

INFO
CONTATTI & DOVE SIAMO

PROFUMI DA BERE E DA RACCONTARE CON ANTONELLA BOCCHINO DI AB SELEZIONE.

29 SETTEMBRE
2016Like

Tweet Condividi

Tempo di lettura: quello che richiede una buona grappa alle 19,00 della sera (quindi un tempo infinitamente inferiore a quello della grappa alle ore 23,00)



Grappe e liquori d'Italia: profumi da bere con Antonella Bocchino, nata in Piemonte, amata a Roma e spuntata fuori come un personaggio della migliore letteratura francese.

Ho conosciuto Antonella con le sue grappe e ho conosciuto le grappe con Antonella. Da quel punto in poi mi è stato chiaro cosa fosse per me la grappa e cosa il liquore. **Il suo progetto, AB Selezione Italian Spirits, nasce il 29 Settembre 2014, con poche, pregiatissime grappe e poi due liquori incredibili, Ananda, da fave di Cacao selezionato da Guido Gobino e Calvillia, liquore a base di antiche mele piemontesi.**

L'ultima volta l'avevo lasciata alla quinta **grappa di Moscato** ma appena la vedo capisco che siamo arrivati alla sesta, che uscirà a fine Settembre e che, ovviamente, avremo da Baccano.

Eccola: giacca blu, camicia celeste tagliata a cuore e giro di pietre sul collo. La sua bella chioma bionda che io scambio per nuvola di alambicco e il suo sorriso che la precede sempre di qualche passo. **Le grappe arrivano dopo. Con la naturalezza delle confessioni tardive di fine estate, come l'ultima cosa da assaporare a tavola. Ci si ritrova così a parlare di profumi, d'amore, liquori e altri rimedi come nelle migliori conversazioni.**

NON CI VEDIAMO DA QUALCHE MESE, CHE HAI FATTO NEL FRATTEMPO PER AB?

"Sto cercando di **riproporre la grappa nella sua biodiversità e con accostamenti inediti**. È una nostra ricchezza. E non solo lei ma anche il vitigno, il Moscato, creatura unica e irripetibile. Le grappe di Moscato vogliono essere l'espressione di tale biodiversità nonché tutela ed esaltazione dei sentori differenti in ogni regione del nostro paese".

– *Tira fuori dallo zaino infinita aromaticità, la Puglia, il sole e i terreni minerali: è la sesta Grappa di Moscato, quella di Trani. Ugualmente buona, così diversa da quelle che l'hanno preceduta.*

"L'ultimo accostamento inedito proposto con la grappa è il caviale o meglio, i caviali."

Ab Selezione presenterà, il prossimo 24 Ottobre all'Hilton Cavalieri Roma, in partnership con FIS, Calvisius e Bibenda "7 Grappe per 7 Caviali" una degustazione unica nel suo genere che permetterà agli ospiti di provare sette differenti grappe AB associate a sette diverse tipologie di caviale di Storione Bianco allevato nelle pure acque del lombardo Calvisiano.

ARTICOLI RECENTI

Profumi da bere e da raccontare con Antonella Bocchino di AB Selezione.

Conversazione con Nicoletta Cesarano, First Lady Baccano

10 domande per Marco Milani: Chef grande, gigante, gentile.

Ceviche: ecco la ricetta del piatto simbolo del Sud America!

Acciughe del Cantrabico: 5 ragioni per provarle!

COLLABORI CON BARMAN DI SUCCESSO IN TUTTA EUROPA CHE UTILIZZANO I TUOI LIQUORI PER COCKTAIL RAFFINATISSIMI. C'È SPAZIO PER LE GRAPPE NELLA MIXOLOGY?

“Se dovessi trovare un buon cocktail fatto con la grappa ben venga ma è molto difficile legarla e sposarla, per la sua complessità e le intensità variopinte.” – *“Quindi è femmina?”* – “È femmina. Nel più sensuale dei modi. La grappa è sempre un after dinner e quindi va bevuta in salotto dopo una bella cena mentre il mixology spesso si propone prima del tramonto. Inoltre è **difficile mantenere in un cocktail l'intensità aromatica della grappa; meglio i liquori.**”



QUANDO PENSO ALLA GRAPPA PENSO UN PO' AL PROFUMO, AL LAVORO DI PROFUMIERE, E A SUSKIND OVVIAMENTE, IL SUO PROFUMO.

“Dopo aver letto *Profumo* andai a Grasse ed ero talmente presa da *Suskind* che al ritorno mi misi a distillare 6 fiori (rosa bulgara, orchidea, mughetto, iris, violetta, acacia) macerando i petali. **«Io lo voglio bere questo profumo» fu quello che mi dissi. E così fu. Oltre alla materia prima d'eccellenza c'è la tecnologia che è ciò che aiuta a rendere la grappa meno rustica e più leggiadra.**” – *E poi c'è il naso, quello allenato con gli odori d'infanzia che sono quelli che si ricordano, come un biscotto di meliga inzuppato in un bicchiere di Moscato d'Asti.*

LA MIA MIGLIORE AMICA TOSTA CAFFÈ MA LO BEVE A MODO SUO. DICCI LA TUA SU COME BEVI LA GRAPPA E NON SI DOVREBBE.

“Senti Giulia, non sarò mai quella che ti dice: «così non si beve» ma a me piace in un bicchiere grande il più possibile. Mi piace **lasciarla roteare, dialogarci, meditare e assaporarla lentamente, a temperatura ambiente.** Devo dirti però che in una enoteca piemontese un cliente me le ha fatte provare ghiacciate: con 40 gradi d'estate non è affatto una cattiva proposta. Fresche e non ghiacciate vanno bene a seconda del contesto in cui ci si trova anche se io non lo suggerirei mai.” – *Lo ha appena fatto, quantomeno l'idea incuriosisce, no?!*

IL MONDO ITALIANO È SEMPRE STATO LEGATO AL VINO MA COMUNICARE LE GRAPPE QUANTO È DIFFICILE?

È una bella sfida. Ancora oggi molti dicono no al superalcolico. Perché **alla fine di un buon pasto, una grappa, un liquore, un distillato devono essere gentili, garbati, discreti: è come una firma che si pone alla fine di una bella esperienza,** una sinfonia di gusti e profumi che ti accompagnano nel ricordo”.

CON COSA PUOI ABBINARE UNA GRAPPA A FINE PASTO?

“La abbino al sigaro, soprattutto le millesimate. **Grappa, sigaro e cioccolato fondente.** – Quindi è femmina, con due maschi accanto sta benissimo. Segno e prendo spunto.

COME SCEGLI LA GRADAZIONE ALCOLICA?

“Per regolamento **le grappe vanno dai 37,5° ai 60°, io le faccio a 42° perché trovo che quello sia il giusto punto di equilibrio tra profumi,** le juste milieus...lo sai che le nostre nonne parlavano francese?” – *Lo sapevo della mia, di cui porto il secondo nome, francese appunto, ma non sapevo della tua.*

L'equilibrio dei sapori è dato anche dai diversi luoghi che si incontrano negli ingredienti lontani. Penso a Calvillo, così etimologicamente vicina a Calvados e chiedo ancora.

MI RACCONTI CALVILLA?

“Con **Calvillo AB Selezione** sostiene i **Presidi Slowfood** e **gli orti in Africa** per il recupero e la valorizzazione dei prodotti locali per un'agricoltura «buona, pulita, giusta», come dice Carlin Petriani.

Slowfood ha fortemente creduto nell' iniziativa di insegnare ai bambini come coltivare orti per permettere loro di costruirsi un futuro da agronomi e imprenditori dell'agricoltura e il nostro primo orto è nato lo scorso anno in Costa D'Avorio. Ecco, con un sorso di Cavilla vai oltre, annusi le mele e vedi gli orti oltremare.”

Dice Sapo Matteucci in “C'era una Vodka”: «La grappa è il sigillo taumaturgico d'un lauto pasto. Nelle sue espressioni maggiori è eterea. Perché tenerla prigioniera alla terra con qualcosa da mangiare?» – *meglio berla e accompagnarla con storie, parole e poesie. Preferibilmente dopo cena.*

Giulia Cuevas – Comunicazione Baccano

Reservations: [+39 06.69.941.166](tel:+390669941166)  Via delle Muratte, 23 / 00187 Rome - Italy P.iva 08656431007  info@baccanoroma.com | 