

IL CONVEGNO. Il 19 e 20 a Borgo Antico San Vitale di Borgonato l'iniziativa del Forum Acquavitae

Brescia «capitale» dei distillati per un confronto a tutto campo

Obiettivo sul settore: dalla grappa al rum fino alle acqueviti di frutta

Claudio Andrizzi

Brescia diventa per due giorni la capitale mondiale dei distillati: il 19 e 20 maggio Borgo Antico San Vitale, a Borgonato di Corte Franca, ospita il convegno «Il futuro delle acqueviti», primo simposio internazionale sullo stato dell'arte e sul futuro dei principali prodotti mondiali di settore. Un appuntamento di rilievo voluto dal Forum Acquavitae, il comitato scientifico che ha sede per l'appunto nell'antico borgo dell'Alto Medioevo riportato recentemente a nuova vita dalla famiglia Gozio (Distillerie Franciacorta) dopo un lungo lavoro di restauro, e trasformato in un polo di ricerca internazionale per lo studio e la divulgazione della cultura in questo ambito.

BORGO ANTICO San Vitale è anche una struttura aperta alla conoscenza del pubblico e degli appassionati: ospita un museo, un percorso esperienziale per approfondire il procedimento produttivo della grappa, una distilleria sperimenta-

le. Qui ha trovato sede anche uno dei più quotati ristoranti del panorama bresciano, ovvero il Due Colombe di Stefano Cerveni (una stella Michelin). Insomma, un vero e proprio centro d'eccellenza del gusto, dove la distilleria dotata di alambicchi di varia tipologia «lavora» correntemente materie prime di origine esclusivamente locale per produrre grappe fortemente legate al territorio, nella convinzione che anche questo grande prodotto italiano sia a pieno titolo un frutto dell'agricoltura.

IL CONVEGNO del 19 e 20 maggio rappresenta uno dei principali obiettivi che il comitato scientifico del Forum Acquavitae, presieduto da Mario Fregoni (presidente onorario dell'Organizzazione internazionale della vigna e del vino), si era prefissato per il 2011 fin dall'inizio del suo insediamento. Nella due giorni, quindi, Borgonato diventerà un avamposto del distillato di qualità, per un confronto a tutto campo non solo sulla grappa ma anche su rum, whisky, vodka, cachaça, armagnac, brandy e ac-



I distillati grandi protagonisti della due giorni organizzata a Borgonato

queviti di frutta. Ospiti dell'iniziativa saranno alcuni fra i più importanti esperti mondiali del settore, con l'obiettivo di indagare quale sia il futuro di un settore, quello delle cosiddette «bevande spiritose» (ovvero con gradazione superiore a un 15%) che a livello globale significa un volume produttivo stimato in 20 miliardi di litri, e nel quale l'Italia ricopre un ruolo importante essendo il terzo Paese esportatore a livello mondiale. In quest'ambito i distillati ricoprono il ruolo nobile di prodotti che mantengono un forte collegamento con le tradizioni territoriali, veri e propri simboli di riti e costumi nella ricchezza gastronomica dei popoli.

gono un forte collegamento con le tradizioni territoriali, veri e propri simboli di riti e costumi nella ricchezza gastronomica dei popoli.

NON SOLO un bene economico quindi, ma anche, dicono gli organizzatori del convegno, «vere e proprie porte verso un mondo immaginario che dà qualità alla vita». In Italia questo ruolo è ricoperto dalla grappa, prodotto ancora fortemente localizzato nei consumi (soprattutto al Nord). ♦