A CURA DI STEFANIA BUSCAGLIA

«Spirito» di Franciacorta

DOMENICA 1º OTTOBRE È IN CALENDARIO «GRAPPERIE APERTE», una manifestazione che coinvolge i più importanti protagonisti del settore nazionale e che quest'anno propone i migliori abbinamenti con la frutta. Per l'occasione è possibile visitare «Borgo antico San Vitale», uno dei più importanti punti di riferimento internazionali per la distillazione artigianale, che sorge in un contesto storico della Franciacorta dove la famiglia Gozio si tramanda, da cinque generazioni, arte e conoscenze della vitivinicoltura. La distilleria non è semplicemente un luogo di lavorazione, ma un museo con vecchi e nuovi alambicchi e nella quale sono stati preservati e recuperati pezzi di storia di una realtà secolare che sorge su un vero e proprio sito archeologico. Al suo interno, vengono prodotte circa una ventina di grappe, che possono essere acquistate, assieme ad altri liquori, nello shop adiacente.

INFO | **www.borgoanticosanvitale.it**

TRADIZIONE STORICA E **INNOVAZIONE**

La grappa, ottenuta grazie alla distillazione degli «scarti» della vendemmia (vinacce e vinaccioli), è una bevanda «spiritosa» che si ottiene dal lento fluire degli alambicchi. Le acquaviti prodotte a Borgo antico San Vitale sono il risultato di ricette storiche unite ad avanzate metodologie produttive e di ricerca. Le vinacce hanno la particolarità di arrivare cariche di mosto e particolarmente zuccherine, grazie alla lieve pressione, tipica della vendemmia franciacortina. Questo ne conferisce una morbidezza e una rotondità unica e particolarmente persistente.

LA RICETTA

Merluzzo all'acquavite di castagne

Ingredienti per 4 persone

400 g merluzzo; 10 g sale; 20 g zucchero; 1 dl acquavite di castagne; 1 verza; 12 castagne cotte a vapore; 50 g farina di castagne; 200 g acqua; 4 cucchiai olio evo; 1 cucchiaio miele.

Preparazione

Mescolate zucchero, sale e acquavite e marinatevi il merluzzo per 1 ora. Sfogliate la verza e tagliate le parti più verdi a striscioline di 1x4 cm: fatele sbollentare per 1 minuto e raffreddatele in acqua ghiacciata. Bollite la restante per 10 minuti, scolate e frullate la polpa con 2 cucchiai d'olio evo. Mescolate a freddo la farina di castagne, 1 cucchiaio d'olio e il miele; riponetelo sul fuoco continuando a mescolare, realizzando una sorta di besciamella. Stendete il composto, molto sottile, su una teglia, infornate a 110 °C per 3 ore, ottenendo una cialda finissima e croccante. Sbucciate le castagne e affettatele finemente. Togliete il merluzzo dalla marinatura e cuocetelo in pentola dalla parte della pelle con un filo d'olio, sale e pepe per 5 minuti. Impiattate come da immagine.

Per approfondimenti scrivete a stefania@mangiaredadio.it o visitate www.mangiaredadio.it

IL RISTORANTE

Nel Borgo antico San Vitale lo chef Stefano Cerveni del ristorante «Due colombe» propone, oltre alla degustazione dei distillati, alcuni piatti realizzati con i prodotti della distilleria. Qui ci presenta una ricetta realizzata con l'acquavite di castagne, grappa creata in collaborazione con il consorzio «La castagna» della valle Camonica, dalla morbidezza profonda che nei suoi 38° alcolici, ricorda il sentore delle castagne e della frutta essiccata.