

Giornata di studio su:

La grappa: storia e attualità in Toscana

23 aprile 2008 - Pisa, Sezione Centro Ovest

(Sintesi)

Partendo da una materia prima come la vinaccia fermentata, considerata un sottoprodotto dell'enologia, oggi siamo in grado di ottenere un distillato di gran pregio come la grappa. Questo prodotto, negli ultimi anni, ha conosciuto una evoluzione qualitativa che pochi altri distillati possono vantare.

La distillazione, infatti, è un'arte che si perde nei secoli, ma le nuove tecnologie, pur mantenendo la tradizione, hanno permesso di controllare tutto il processo produttivo, estraendo aromi e profumi, che hanno consentito, ai maestri distillatori, di ottenere prodotti unici, sempre più apprezzati da un vasto pubblico di consumatori.

Allo scopo di valorizzare maggiormente le grappe in generale e quelle prodotte in Toscana in particolare, il presidente della Sezione Centro Ovest dell'Accademia dei Georgofili, professor Filiberto Loreti, ha organizzato un'apposita giornata di studio tenuta il 23 aprile 2008 nell'Aula Magna della Facoltà di Agraria dell'Università di Pisa.

Alle relazioni di Carlo Viviani (*Cenni storici*), di Alessandro Francoli (*La filiera produttiva*), di Giorgio Colli (*Approccio sensoriale*) e di Roberto Castagner (*I mercati nazionali ed esteri*), ha fatto seguito una degustazione guidata delle principali grappe toscane e piemontesi.

L'incontro ha riscosso un ampio successo.