

# Grapperie Aperte 2014

Domenica 5 Ottobre presso Mazzetti d'Altavilla – Distillatori dal 1846

Visite, degustazioni, abbinamenti gastronomici, mostre, trottole...

Per celebrare l'autunno e il ritorno della Distillazione delle pregiate vinacce dei vitigni piemontesi che simboleggiano i paesaggi recentemente insigniti del riconoscimento Unesco, Mazzetti d'Altavilla – Distillatori dal 1846, la più storica grapperia piemontese, prevede una programma assai ricco per la giornata di Domenica 5 Ottobre.

Mentre i profumi invadono la panoramica sommità della collina di Altavilla, nel cuore del Monferrato, ci si prepara a festeggiare il 169° anno di distillazione con la manifestazione **“Grapperie Aperte”**, promossa dall'Istituto Grappa Piemonte. **Domenica 5 ottobre, dalle ore 10 alle 18**, le porte della Distilleria piemontese resteranno aperte per accogliere appassionati e curiosi che potranno prendere parte ad una giornata ricca di cultura, gusto e all'insegna della tradizione. Grapperie Aperte 2014 propone infatti **tour guidati in Distilleria** per assistere in diretta all'“arte del lambiccare”, visitando la suggestiva barriera per respirare il profumo dei legni pregiati nei quali la Grappa riposa all'interno di piccoli carati e terminando il percorso nell'Enoteca Monferrina, splendido cantinone sotterraneo, dove varie sorprese attenderanno gli ospiti. Si potranno infatti degustare **Grappe, Distillati e cose buone**: fra queste ultime spicca l'abbinamento assai sfizioso di quest'anno: l'appuntamento con il gusto prevede l'incontro dei distillati di Mazzetti d'Altavilla con lo stuzzicante Gorgonzola di **Igor Gorgonzola “Una Storia dal Sapore Italiano”**. Sfiziosa anche la proposta di pranzo che prevede **un caratteristico antipasto e un primo piatto con calice di vino a soli 10 euro** (gradita la prenotazione entro il 3 ottobre al numero telefonico 0142 926147; senza prenotazione fino ad esaurimento posti). Durante la giornata vi saranno degustazioni sensoriali a cura dell'Associazione **Donne della Grappa** e si potrà visitare la **Cappella Votiva La Rotonda**, gioiello architettonico della Magione Mazzetti d'Altavilla. Ma la giornata riserverà anche svariati appuntamenti di sicuro interesse con l'arte: in occasione di Grapperie Aperte sarà aperta ufficialmente al pubblico la nuova ed affascinante mostra a cura del noto artista lombardo **Luca Dall'Olio**, dall'intrigante titolo **“Spirito Onirico”** che prevede anche l'esposizione delle opere pittoriche scelte per far parte del Calendario Artistico di Mazzetti d'Altavilla che prevede l'incontro fra Arte e Grappa e la curiosa caratteristica di avere inizio proprio con il mese di Settembre, per segnare il nuovo anno distillatorio. I visitatori potranno inoltre visitare la **mostra di ceramiche d'autore “Dai Monti al mare: i colori e le luci della natura”** a cura dell'artista **Andrea Papadatos** che terrà anche una speciale dimostrazione pratica. Ad animare la giornata vi sarà anche il laboratorio di costruzione di trottole con materiali di recupero a cura dell'**Associazione Il Tarlo** che installerà una vera e propria pista per gare di trottole e giochi sulle trottole effettuando dimostrazioni in diretta di tornitura di trottole con piccolo tornio per il legno.

Ma non finisce qui: il programma di Grapperie Aperte presso Mazzetti d'Altavilla prevede durante la giornata anche la visita alla mostra di **Vespa storiche** a cura del **Vespa Club Monferrato**.

Infine non manca neppure quest'anno l'iniziativa **“Guida Sicura”**: da sempre sensibile al tema del “bere consapevole” Mazzetti d'Altavilla intende lanciare un messaggio chiaro attraverso al consegna di uno speciale bracciale ai conducenti di veicoli che, in cambio della rinuncia a bere alcolici durante la visita, riceveranno un omaggio prima di lasciare la sede.

L'ingresso e le consumazioni sono gratuiti.

Mazzetti d'Altavilla – Distillatori dal 1846  
Viale Unità d'Italia 2 – 15041 Altavilla Monferrato (AI)  
Tel. 0142 926147 - [eventi@mazzetti.it](mailto:eventi@mazzetti.it) - [www.mazzetti.it](http://www.mazzetti.it)