

Un magico connubio di sapori

DISTILLERIA SCHIAVO E T'A MILANO: DUE AZIENDE DI FAMIGLIA CON UNA LUNGA TRADIZIONE UNISCONO I LORO PRODOTTI IN UN RAFFINATO COFANETTO REGALO



Sopra
Marco e Mauro Schiavo titolari della Distilleria Schiavo



A destra
Tancredi e Alberto Alemagna titolari di T'A Milano

Un distillato di pregio il cui aroma unico incontra la dolcezza della migliore cioccolata, con la massima esaltazione dei sapori: nasce così il binomio Schiavo-Alemagna, frutto della collaborazione di due grandi aziende italiane, accomunate dal culto dell'alta qualità, ottenuta grazie ad una grande passione e ad una tradizione consolidata nel tempo.

All'interno di un elegante cofanetto blu oltremare la celebre "Grappa di Amarone" della Distilleria Schiavo accompagna un carrè di 15 cioccolatini che hanno la garanzia del marchio "T'a - Sentimento Italiano" (www.tamilano.com), un'originale idea regalo riservata ai palati più raffinati e prodotta in un'edizione limitata di 1500 esemplari.

La "Grappa di Amarone" si ottiene a partire da vinacce fresche di Corvina, Molinara e Rondinella, che, una volta appassite, vengono pigiate e sapientemente distillate in un antico impianto artigianale che funziona ancora secondo un antico sistema discontinuo in alambicchi di rame con vapore a bassa pressione, rimasto praticamente immutato dalla fine dell'Ottocento e perciò carico di profumi e sapori ineguagliabili. Il risultato è una grappa fine, giovane, dal sapore morbido e rotondo.

C'è poi la magia dei "Tostati": un carrè di cioccolatini ripieni di Pistacchio di Bronte, Nocciola Igp Piemonte e Caffè qualità Arabica, lavorati artigianalmente e realizzanti utilizzando esclusivamente il più pregiato cacao venezuelano per creare una ricercata combinazione di ingredienti.

Il cofanetto da collezione, Storage All, realizzato con materiali ecocompatibili ed ecologici certificati, poi, è così bello che si può riutilizzare come portaoggetti.

A fare la differenza nella realizzazione di questo pregiato cofanetto è la collaborazione tra due aziende in cui la lavorazione artigianale dei prodotti può vantare una lunga tradizione.

"T'a Milano" nasce nel 2007 per opera dei fratelli Tancredi e Alberto Alemagna, i quali però appartengono alla quarta generazione di una famiglia che ha fatto la storia del dolce nel mondo. Il brand è fortemente orientato al design e all'ecosostenibilità e si distingue sul mercato a partire dal

packaging dei suoi prodotti, dalle linee eleganti, lineari ed ecofriendly (nel 2008 ha ricevuto il premio Oscar dell'imballaggio 2008 nella categoria "Quality Design, regalo e ricorrenza"). Ciò che conta veramente però è la sostanza: l'azienda produce cioccolato di alta qualità, della selezione del miglior Gran cru sudamericano, considerato oggi un'icona della moderna ricercatezza e del lusso: un prodotto italiano, da degustazione di alta gamma riconosciuto a livello internazionale.

Ma la storia della Distilleria Schiavo non è da meno: l'attività, attualmente condotta dai fratelli Marco e Mauro Schiavo, ha inizio nel lontano 1887, quando nacque l'impianto di distillazione, che sorse e si trova tutt'ora nel comune di Costabissara.

L'azienda cominciò dunque a crescere senza sosta, ampliando e innovando i propri impianti, per giungere così oggi alla quinta generazione, senza che ne siano mutati i presupposti di fondo.

Il segreto della qualità dei prodotti della distilleria Schiavo risiede da sempre nella ricerca meticolosa delle vinacce fermentate, selezionate tra i migliori produttori vinicoli, oltre che nella lentezza e nella cura riservata ad ogni singola fase che contraddistingue la distillazione e infine nel con-



trollo accurato a produzione ultimata.

Le vinacce fresche fermentate, appena torchiate in cantina, arrivano solo su prenotazione alla tanto attesa distillazione: nell'arco di una giornata vengono passati in distilleria quantitativi massimi di 6.000 kg; il distillato ottenuto riposa quindi per almeno otto mesi all'interno di botti di acciaio, affinché tutte le componenti aromatiche scombinare dalla distillazione si ricompongano.

I fratelli Schiavo infatti sanno bene che se si vuole ottenere un prodotto di qualità e carattere, che non ha niente a che vedere con la standardizzazione dei profumi a cui troppo spesso spinge l'industrializzazione, c'è bisogno di una buona materia prima ma soprattutto di pazienza.

Non a caso la distilleria, oggi come ieri, impiega di norma un'ora e mezza per distillare 700 kg di vinacce, ottenendo all'incirca 30 litri di grappa, ma proprio questi tempi oltre all'attenzione per il processo di distillazione

consentono di ottenere un prodotto finale che rappresenta il massimo dal punto di vista qualitativo.

Ed è così che, di generazione in generazione, la storia della famiglia Schiavo e della sua attività, le cui preziose testimonianze hanno recentemente trovato collocazione in un museo, così come la storia della famiglia Alemagna, si intrecciano indissolubilmente con la cultura enogastronomica del territorio, mantenendo tutti i presupposti per proseguire la tradizione, naturalmente all'insegna dell'eccellenza.

Proprio per le loro caratteristiche superiori di qualità i distillati Schiavo costituiscono un'ottima idea regalo per il Natale e, grazie ad una convenzione che l'azienda ha stipulato con SDA Express Curier, è possibile godere di condizioni particolarmente favorevoli per la spedizione in tutta Italia. È possibile inoltre contattare l'azienda per sapere qual'è il punto vendita più vicino.

Distilleria Schiavo
Via G. Mazzini, n°39 - 36030 Costabissara (VI)
Tel./Fax 0444 971025
www.schiavograppa.com
E-mail: info@schiavograppa.com

di Sara Voltan per Publiadige