

Per una giornata quattro tra le più antiche e prestigiose distillerie vicentine apriranno le porte a curiosi e appassionati del gusto per visite guidate e altre gustose sorprese: **domenica 4 ottobre** ritorna infatti l'appuntamento con **"Distillerie Aperte"**, la manifestazione – giunta quest'anno alla **19ª edizione** – organizzata da Made in Vicenza, azienda speciale della Camera di Commercio di Vicenza, per promuovere non solo i distillati della provincia vicentina, ma anche la storia e la cultura collegate a questo affascinante mondo.

Dalle 10 alle 18, infatti, il pubblico avrà la possibilità di effettuare visite guidate, scoprendo come nascono la grappa e gli altri prodotti della distillazione e immergendosi in realtà produttive nelle quali la più moderna cura di ogni dettaglio si fonde con una tradizione secolare. Non mancherà, inoltre, l'opportunità di assaggiare il prodotto, da solo o con originali abbinamenti proposti nel corso di degustazioni che andranno avanti per tutta la giornata.

Quattro le distillerie vicentine che apriranno le porte al pubblico per l'occasione: F.lli Brunello di Montegalda, Li.dia di Villaga, Poli di Schiavon e Schiavo di Costabissara.

La giornata offrirà dunque la possibilità unica di percorrere un viaggio nella tradizione di uno dei prodotti più antichi e rinomati dell'enogastronomia veneta, capace di attraversare le epoche e le mode mantenendo inalterato il proprio fascino, anzi conquistando nuove categorie di consumatori come le donne e i giovani, che nelle precedenti edizioni di "Distillerie Aperte" sono stati una presenza crescente anno dopo anno.

Un tempo bevanda tipica dei contadini e dei militari che la utilizzavano per riscaldarsi, senza per questo tradire le proprie origini "umili" la grappa è diventata un prodotto di grande raffinatezza, proposto in mille varianti eppure sempre fedele a se stessa. Ideale conclusione di un pasto importante o elegante bevanda da "meditazione", la grappa negli ultimi anni ha saputo ricavarsi uno spazio sempre più importante anche in cucina, come ingrediente capace di impreziosire con il suo sapore e aroma inconfondibili gelati e altri dessert.

Il tutto senza dimenticare naturalmente la possibilità di suggestivi e originali abbinamenti. E proprio questi ultimi saranno uno dei principali motivi di attrazione anche di questa nuova edizione di “Distillerie Aperte”, dopo il grande successo riscosso dagli “Aggrappamenti” nella precedente edizione.

La manifestazione si avvicina così al ventennale più vivace e ricca di contenuti che mai, confermando l’impegno di Made in Vicenza per la valorizzazione di una tipicità fortemente legata alla tradizione del territorio, nell’ottica di promuovere la cultura della grappa ed il suo consumo responsabile e consapevole.

**Per informazioni:**

[www.distillerieaperte.it](http://www.distillerieaperte.it) – Made in Vicenza, tel. 0444 994750  
:.0001pt