

VISITA GUIDATA ALLA DISTILLERIA BERTA DI MOMBARUZZO (AT)

Giovedì 3 aprile i colleghi dell'UNITRE, accompagnati dal loro vice Presidente vicario dott. Riccardo Alemanno, hanno fatto visita alla distilleria Berta nella frazione Casalotto di Mombaruzzo. In un ambiente caldo e accogliente è stato mostrato il processo che deriva dalla distillazione delle vinacce. Profondamente legati alla tradizione del fondatore Paolo Berta, i figli Gianfranco ed Enrico hanno voluto testimoniare l'antichità di un mestiere che ha fatto la storia e l'evoluzione dell'uomo con nuovi impianti d'avanguardia, mantenendo sempre la maestria artigianale nel produrre grappe forti ma dal cuore gentile. Per l'invecchiamento delle grappe è stata costruita una moderna cantina che si estende per 2200 metri quadrati con volte a mattoni in vista illuminate da luci con effetti scenografici e musica da camera perché la grappa è "una cosa viva" dove riposa per lunghi anni in botti, tini e barriques per affinarsi. Infine in un ampio salone è stato allestito un museo degli impianti e attrezzature in rame utilizzati in precedenza come alambicchi, colonne di distillazione, bolle di concentrazione ecc. che sembrano sfilare come emozionanti testimonianze di una storia lunga secoli. In futuro è in progettazione un parco naturalistico vicino all'attuale sede con un percorso del gusto dei prodotti tipici del territorio (salumi, formaggi, amaretti, erbe officinali) in abbinamento ai vini e ai distillati delle dolci colline astigiane.