

Storie

Veneto & Friuli
Venezia Giulia

dove mangiare

Panino crunch, bigoi e focaccia

Arrogante Piazza delle Erbe 8, Vicenza. Tel: 044 4025218. Il panino crunch di Rosario Giannattasio
Osteria Bertoliana. Stradella S.Giacomo 31, Vicenza. Tel: 3496181004. Polpette e bigoi
Loison Pasticceri Strada del Pasubio 6, Costabissara (VI). Tel: 0444557844. Panettone e focaccia.



dove dormire

Terrazze, piscine, tradizione

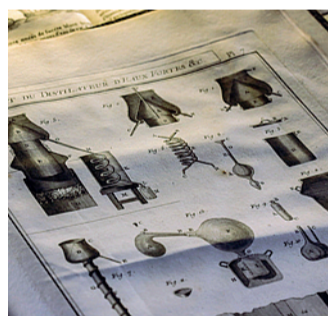
Palazzo Otello Corso Antonio Fogazzaro 4, Vicenza. Tel: 0444546576. Cn centro benessere.
Antico Hotel Vicenza Stradella dei Nodari 5, Vicenza. Tel: 04441573422. Terrazza panoramica e suite.
K-Farm Resort Via Marchiori 16, Malo (VI). Tel: 0445618748. Piscina e lounge bar.

Una grappa dal trisavolo fino a Marco

Cominciò a distillare Domenico nell'800
Oggi agli alambicchi c'è Marco Schiavo

di **Martina Tallon**

A sentire lui, Marco Schiavo, Ceo di *Distilleria Schiavo*, il lavoro più sexy del mondo è la produzione artigianale di grappa: «A volte impazziamo per regolare la nostra vecchissima distilleria però il lavoro ci ripaga. Studiamo come dei matti ma sentiamo i profumi più buoni, il rincorrersi degli aromi ... ogni volta è come un incontro amoroso». In fondo, la capacità di creare un ottimo distillato con i soli ausili dell'antico impianto discontinuo a bassa pressione e alambicchi in rame, e l'esperienza tramandata da cinque generazioni, ha un non so che di eroico, ammaliante e mistico. Vapori e pozioni avvicinano le doti del mastro distillatore a



Storia Antichi alambicchi

quello del druido.

Anche la storia della famiglia Schiavo profuma di leggenda. Il trisavolo Domenico sperimenta come distillatore a domicilio, trasportando un alambicco mobile trainato da cavalli nelle proprietà della zona di Costabissara (VI). Un'idea modernissima, praticamente una instant distilleria che oggi potrebbe fare il giro delle food court più quotate d'Europa.

Ma è il passaggio di testimone tra bisnonno Giuseppe, che fonda la distilleria nel 1887, nonno Guido e papà Beppe a trasformare la passione di famiglia in un'azienda prestante e meccanizzata. Prima di Marco è il padre a intuire quello che oggi è il trend di punta: il ritorno alla naturalità, alla produzione di nicchia, il trionfo della qualità sulla quantità.

Così, dopo l'exploit nella grande distribuzione, comincia la sfida più grande: portare Grappa Schiavo nel mondo

dell'alta ristorazione e nelle enoteche storiche d'Italia.

Marco entra alla guida di *Distilleria Schiavo* nel 2007 deciso a dare un imprinting chiaro all'azienda di famiglia: «Punto su una produzione sempre più sostenibile alla ricerca spasmodica della qualità. Conosco personalmente i produttori delle vinacce: solo se riesco a fidarmi di te come di un amico posso essere certo della cura che metti in ciò che fai». Marco mi spiega anche che i giorni a disposizione per distillare la vinaccia dopo



l'acquisto sono appena due, se si vogliono sfruttare al meglio gli aromi: «È come fare il profumiere». Per questo la vinaccia arriva alla distilleria di Costabissara solo su prenotazione e da più province del Veneto: «Oltre questi confini non vado, si perde freschezza e i nostri vitigni sono favolosi e naturali».

Oggi l'azienda lavora un

massimo di 8000 kg di vinaccia al giorno. La distilleria impiega un'ora e mezza per processarne 700 kg ottenendo circa 30 litri di grappa a tutto grado.

La lentezza del procedimento, unita all'utilizzo degli alambicchi in rame, potenzia gli aromi ed elimina eventuali antiparassitari usati in campagna. Ma, anche se di qualità

Ritratto
Marco Schiavo nella sede della Distilleria Schiavo a Costabissara in provincia di Vicenza

eccelsa, la grappa non è demodé?

Secondo Marco sono le persone a cambiare: «C'è una diversa consapevolezza di cosa si beve e si ricerca la biodiversità». Ma non è solo questa la strada da seguire per stare al passo: la grappa non è più un fine pasto perché «il primo momento libero, a disposizione per noi stessi è quello dell'aperitivo. Il consumo d'alcol si è spostato lì».

Ecco che «diversificare» è un'altra parola chiave per Distilleria Schiavo che presta le sue creazioni alla cucina — natalizia è la collaborazione con L'Artigiano della Pizza che a Vicenza sforna il panettone con il liquore alla prugna Anno Decimo — e produce la linea Gagliardo pensata per la miscelazione: Gagliardo Bit-



Processo Lavorazione delle vinacce

ter, Gagliardo Ferner Radicale e Gagliardo Triple Sec. Due aggettivi, «gagliardo» e «radicale», che creano un unicum con il suo ideatore: «In un mondo restio a sbilanciarsi, bisogna prendere una parte. O sì, o no. Io voglio fare una cosa difficile, diversa, e i grandi vini francesi e italiani insegnano. Sono creati da persone con una forte carica emotiva e intransigenti nella produzione. È così che si vince».

Ed è con questo spirito che Distilleria Schiavo ha deciso di lanciare una linea di cocktail ready-to-drink (Americano, Negroni, Hanky Panky) in bottiglie da 70 cl e di riprendere a vestire le grappe da 1 litro con le etichette degli anni '50 che hanno fatto la storia. Una storia in cinque generazioni, di padre in figlio. Ma c'è lo spiraglio per un'eredità al femminile: «Ho una bambina davvero in gamba ... il futuro si prospetta divertente».



Brands Speak Human

L'idea è l'inizio di ogni strategia.
La matita, il nostro modo per darle il via.

Ogni progetto di comunicazione cresciuto in Agenzia Perdonà nasce da qui, dalla carta e dalla matita.

È un metodo che risale al 1986 e che è sopravvissuto, intatto, fino ad oggi. La digitalizzazione non l'ha interrotto: anzi, diciamo che ne ha confermato l'efficacia e oggi i due mondi, digitale e analogico, "fanno squadra".

Perché crediamo che prima dello schermo tutto abbia origine qui, nella mente di ognuno di noi. E la matita è il modo più rapido per rendere ogni idea reale, concreta, tangibile e visualizzabile.

Lo dimostrano i nostri clienti, che spesso si innamorano delle nostre idee semplicemente osservandone la bozza. Il resto è storia d'Agenzia.

Mettete alla prova la nostra creatività in tutti gli ambiti della comunicazione pubblicitaria.

Agenzia Perdonà



agenziaperдона.com