



Domani, e ogni sabato, il Mastro Distillatore di Silvano d'Orba mostra i suoi alambicchi

## Quella serpentina ubriacante che trasforma il dolcetto in grappa

RAFFAELE NIRI

«**A**LZATI Veronelli e v'è a Silvano d'Orba». L'inizio di quel pezzo del Maestro, uscito su "Ex Vinis" del 2000, il commercialista Luigi Barile ce l'ha scolpito nel cuore. Perché quell'articolo era la consacrazione massima e continuava spiegando, pari pari, che "la grappa di Luigi Barile è la migliore d'Italia". Senza se e senza ma. Se ne sono accorti i capi di stato riuniti a Palazzo Ducale per il G8 ("i commenti furono addirittura imbarazzanti") e se ne sono accorti Philippine de Rothschild, Miguel Torres, Piero Antinori e Leonardo Frescobaldi cioè i più bei nomi mondiali della produzione vitivinicola, riuniti nella giuria del premio internazionale "Wine & Spirit", conferito a Londra al Mastro Distillatore di Silvano d'Orba.

Volendo, domani, potete se-

guire anche voi gli esempi di Veronelli e Rothschild: ogni sabato Barile, sacerdote della serpentina, apre la sua antica distilleria artigiana di Silvano d'Orba (provincia di Alessandria, l'indirizzo è via Roccagrimalda 17) a intenditori e neofiti ed una delle sue maggiori soddisfazioni è guardare l'espressione di chi prova, per la prima volta, la sua grappa.

«La distilleria — racconta — si avvale di un procedimento di distillazione antico e artigianale, realizzato mediante alambicchi discontinui scaldati a bagnomaria da due caldaie alimentate con fuoco a legna. È un sistema ormai quasi in disuso per i suoi alti costi, ma che consente di ottenere una grappa di qualità vera-

mente superiore, ricca di sapore e raffinata di profumi».

La storia della distilleria di Silvano d'Orba inizia nella metà dell'Ottocento con l'entrata in scena di uno strano personaggio, il capostipite della famiglia dei Lasagna, Leonzio. Era un reduce delle campagne napoleoniche, per anni aveva trasportato vettovaglie per le truppe francesi. Da un cuoco imparò l'arte della trasformazione delle vi-

**Veronelli lo giudicava  
"il più bravo d'Italia",  
per Rothschild è  
"a livello mondiale"**

nacce e decise di impiantare un'attività di distillazione proprio dietro casa, accanto ad una sorgente. Suo figlio Sebastiano continuò l'attività e, verso la fine dell'Ottocento, caricava i suoi vini e le sue grappe sui carri e le trasportava in molte città del nord,

fino in Svizzera. Di Lasagna in Lasagna si arriva a "Cianela", ultimo distillatore, che lasciò in eredità l'impianto, acquistato nel 1976 da un commercialista di via Walter Fillak. Luigi Barile, Gino per gli amici, ha un motto nella vita: "fare meglio". Vale per la sua attività di commercialista, vale per quella di distillatore, vale per il suo impegno diretto nel sociale e nel politico. Fiore all'occhiello della Distilleria Barile di Silvano d'Orba sono le "invecchiate": una gamma di grappe di annate diverse, preziosamente conservate in botti di rovere. Il mix è vincente: ottime vinacce di dolcetto Doc delle colline ovadesi, un sistema di distillazione tradizionale a bagnomaria con forno a legna, invecchiamento delle grappe in fusti di rovere da 250 litri, dove il prodotto originale si trasforma e viene arricchito di profumi e aromi. Come si dice, provare per credere.