



**«Distillare è la passione della mia vita!»**

**(G. Barile)**

# Cartella stampa

## INDICE

1. Chi siamo
2. Un uomo ... di spirito!
3. La filosofia
4. La distilleria
5. Un distillato ... di vita!
6. I premi vinti
7. Oltre la grappa...

## 1. CHI SIAMO

Il marchio Grappa Barile nasce nel 1976 dall'idea e dal sogno accarezzato sin dal '58 dai due soci fondatori -- **Gino Barile** e l'amico d'infanzia **Antonio Bormida** -- nei cantieri navali di Sestri P., Genova (durante la costruzione del transatlantico "Leonardo Da Vinci") -- di fare la grappa "più buona che ci sia". Sogno inseguito a lungo fino a quando un giorno si presenta l'occasione di acquistare un'antica distilleria nella zona di Silvano d'Orba, un piccolo comune dell'alessandrino, dove un tempo sorgevano ben 5 distillerie artigianali.

Gino, dapprima meno convinto e molto preso dai suoi impegni lavorativi, decide di assecondare l'amico Antonio, per poi convincersi con il passare del tempo della bontà dell'idea. Questa felice intuizione lo trasformerà negli anni in un distillatore doc e infine nel "sacerdote della serpentina", come lo definì il giornalista Cambri.

Tra le 125 distillerie artigianali e industriali a livello italiano esistenti, oggi la grappa Barile è considerata una "delle migliori grappe italiane" ( **Veronelli** , 2000).

BOR.BAR è l'acronimo che identifica i due soci originari (Bormida e Barile, appunto). Dopo la prematura scomparsa di Bormida, oggi accanto a Luigi c'è la moglie "Nuccia", che lo supporta nelle scelte quotidiane con entusiasmo e passione.

Impresa a conduzione familiare, Grappa Barile è conosciuta e apprezzata in Italia e all'estero, visti i diversi riconoscimenti ricevuti nel corso degli ultimi anni (vedi "premi").



Nuccia e Gino tra le botti

## 2. Un uomo ... di SPIRITO!

“Gino” (Luigi all’anagrafe) è un personaggio che non si incontra tutti i giorni: classe 1932, si è fatto da solo, dopo una prima fase di vita molto difficile tra guerra e dispiaceri familiari (abbandonato dal padre in tenera età). Di lui si dice che abbia sempre lottato per il rispetto delle sue convinzioni e dei diritti fondamentali: un “combattente”, che, se crede in un ideale (non gliene mancano!), lo difende a spada tratta. Questo lo ha dimostrato in diversi frangenti della sua vita, ricca di incontri e di opportunità, grazie alla sua determinazione.

Alla giovane età di 82 anni, oggi Gino ripercorre la sua storia per lasciare un messaggio alle nuove generazioni *“Lottate per quello in cui credete senza paura”*. Lui ne sa qualcosa: ha fatto la staffetta partigiana, si è diplomato, studiando di notte e ammazzandosi di fatica, ha costruito il suo sogno di avere una distilleria (*“Non sapevo niente di grappa, prima di iniziare questa avventura”*), ha messo in piedi uno studio da commercialista dal nulla, è stato un militante politico a servizio della comunità, ha combattuto ingiustizie senza preoccuparsi delle conseguenze (es. denuncia CARIGE in tempi non sospetti – 2007).

Nella sua vita, ha fatto una quarantina di mestieri: non è mai stato con le mani in mano. *“Non sono un supereroe – commenta Gino dalla sua – Sono sempre stato un gran curioso. Tutto qui!”*. La curiosità e la voglia di fare, infatti, sono state le sue armi per saltare l’ostacolo e raggiungere molti obiettivi nella vita.

Ha iniziato a 12 anni facendo il porta ordini nel periodo della Resistenza, al fianco del suo indimenticabile datore di lavoro, Enrico Parodi, partigiano cattolico e maestro di vita. Di lui Gino dice *“Mi ha tolto le paure con il suo esempio!”*. Crescendo, ha militato nella Democrazia Cristiana, nella Margherita e poi nel Partito Democratico. In virtù degli incarichi di responsabilità che ha via via ricoperto, ha sempre denunciato le irregolarità riscontrate (dal periodo di Rutelli/Monteleone, passando per la più recente restituzione della tessera del PD– gennaio 2015, a seguito delle primarie poco trasparenti tra Paita e Cofferati). Nella sua vita c’è molta coerenza e rispetto per i compagni di viaggio, gli amici, ma anche per gli “avversari”.

Lo studio è stata una delle molle che l’hanno reso un “uomo migliore”. Studiare da adulti, quando si lavora è tutt’altro che semplice, ma avere la motivazione, almeno nel suo caso, è spesso determinante per migliorare la vita.

Da ricordare, la sua grande amicizia con **Don Andrea Gallo** e il suo impegno durato molti anni per la Comunità di San Benedetto al Porto. Da imprenditore e da uomo convinto di doversi sdebitare per la sua “fortuna” ha sempre saputo adoperarsi per gli altri. Al fianco del “Gallo”, ha amministrato la Comunità per tanti anni, condividendo le lotte per affermare il diritto alla costruzione di un nuovo modello economico: quello del non-profit. Sarà anche per questo che nella distilleria, nella parte dove si conservano i distillati più longevi, Gino ha messo una sagoma ad altezza naturale del suo amico Don, che *“dirige gli angeli”* – dice, ridendo *–“per fare venire buona la grappa!”*.

Un uomo di ... spirito, dunque, in tutti i sensi!

### 3- La filosofia

*“Si conosce facendo” (G. B. Vico)*

**Amicizia, rispetto e territorio:** ecco le parole chiave che connotano la filosofia di vita e di impresa di Gino Barile. La sua determinazione nel perseguire gli obiettivi importanti e la continua ricerca della qualità fanno da cornice alla sua convinzione che le cose “belle e buone” nascano da **sacrificio, lavoro e cura**.

*A dimostrazione di questo, la prima grappa è stata commercializzata dopo 8 anni dalla prima distillazione!*

**Amicizia:** perché su questo concetto si è fondata la realizzazione della sua vita e del suo sogno imprenditoriale, ma anche il suo impegno nel sociale, attraverso il rapporto inossidabile con Don Gallo.

**La valorizzazione e il rispetto del territorio** assieme all’attenzione per le **materie prime** sono sempre state il fulcro della filosofia imprenditoriale di Barile, convinto che chi fa impresa abbia una **responsabilità nei confronti della comunità** di riferimento (una chiara ispirazione “olivettiana”, che oggi si definisce come **responsabilità sociale di impresa**).

Socio fondatore dell’**Associazione Alto Monferrato** e dell’**Agenzia di Pollenzo**, Barile è sempre stato molto attivo e attento a trasmettere **valori** attraverso il suo impegno sociale e civile.

**Questo suo impegno è stato riconosciuto in molte occasioni: recentemente la popolare trasmissione televisiva “Striscia la notizia” di Mediaset l’ha scelto per la rubrica “Paesi, paesaggi” a testimonianza del lavoro e dell’impegno profuso in tanti anni per il Comune di Silvano d’Orba e la salvaguardia di quel territorio.**

La sua attenzione è stata spesso indirizzata all’organizzazione e al sostegno di manifestazioni ed iniziative culturali (come il **Premio Barile**, ma non solo). La sua curiosità e la sua voglia di imparare sono stati alla base della sua propensione a creare pretesti di comunicazione e di riflessione culturale. Il recente documentario “Chi l’avrebbe mai detto”, realizzato dalla “BluIndaco produzioni” è la summa di una filosofia e di una vita piena di entusiasmo ed energie da trasmettere.



Dal packaging delle nuove bottiglie, la filosofia di Barile

## 4 - La distilleria

La distilleria BOR.BAR a Silvano d'Orba (AL) sorge su un sito ottocentesco dell'Alto Monferrato, ristrutturato dai due soci a metà degli anni '70, che lo hanno reso più funzionale, ripristinando tra l'altro due piccoli alambicchi a bagnomaria alla "piemontese". La struttura è appartenuta a **Leonzio Lasagna**, dopo aver dismesso i panni da vivandiere dell'armata di Napoleone.

Una delle cose che colpisce, entrando nella distilleria, è lo straordinario forno – unico nel suo genere -- , che ricorda i "ronfò" genovesi. Questo nome deriva dalla storpiatura di quello originario dell'anglo-americano Sir Benjamin Thompson, conte di Rumford, inventore di un particolare focolare molto adatto per le cucine di fine Settecento. All'interno del forno, si brucia la legna per riscaldare le caldaie che trasmettono calore, attraverso l'acqua degli alambicchi, secondo il metodo a "bagnomaria".

*“La particolarità – afferma fiero Barile -- è distillare con il fuoco di legna, che non ha più nessuno. E' un sistema delicato che dà una giusta temperatura alle vinacce, che non vengono sfruttate al massimo”.*

**Questo forno è di particolare pregio e meriterebbe di essere patrimonio dell'Umanità. Non a caso, il FAI (Fondo per l'Ambiente Italiano) ha scelto questa location per ospitare una delle tappe della consueta due giorni di primavera 2015 “Le giornate del FAI”, in quanto luogo unico ed irripetibile.**

“Fare la grappa è una filosofia da avere in testa per poi applicarla nei dettagli”, commenta Barile, quando gli si chiede di parlare del suo metodo di lavoro.

Nella sua distilleria i procedimenti utilizzati sono quelli tradizionali e naturali, tramandati nel tempo e, in parte, innovati. La scelta di un prodotto di qualità (vinaccia di Dolcetto), l'uso della vinaccia fresca, la distillazione a bagnomaria e a bassa gradazione -- per non bruciare completamente gli oli essenziali -- sono alcuni dei segreti di un successo lento e inesorabile. A questo, si unisce la scelta di maturazione della grappa, che non viene venduta subito (nonostante la grappa sia l'unico distillato da potersi bere appena fatto), ma lasciata riposare per 4 anni in serbatoi di acciaio inox da 2250 litri. Questo affinamento naturale conferisce morbidezza, persistenza e digeribilità.

La lavorazione naturale e delicata consente il rispetto della materia prima, per estrarne quelle sfumature che rendono unico il prodotto finale. I gusti si armonizzano in modo naturale, senza alcuna aggiunta di aromi.

La Grappa Barile si connota per aspetti di **innovazione**, intesa come:

- limitazione del tempo della distillazione al periodo della vendemmia per avere solo un **prodotto fresco** a disposizione, a differenza di quanto si faceva -e si fa tuttora, da parte di altri -- di conservare le vinacce nei silos;
- affinamento della grappa nell'acciaio per almeno 4 anni, al fine di ottenere un processo di **maturazione naturale**, basato solo sull'alternanza di caldo e freddo;

- invecchiamento della grappa in botti di rovere, già utilizzate per il whisky.

Accanto alla grappa bianca, ci sono le grappe invecchiate in botti di rovere di Slavonia, dismesse dai produttori di whisky, in modo che il legno condizioni il sapore del distillato senza alterarlo. La gamma delle invecchiate va dai 10 anni fino ad oltre 40 anni.



**La distilleria può essere visitata su appuntamento, contattando [grappa.barile@teletu.it](mailto:grappa.barile@teletu.it).**

## 5 -- un distillato ... di vita!

Il risultato finale di una lavorazione così lenta e scrupolosa come quella fin qui descritta è una grappa di eccezionale qualità, che viene considerata tra le numero uno tra quelle d'autore.

**Carlo Cambi** su *"I Viaggi"* di *"La Repubblica"* del 24/12/1998 scrive: *"...madonna grappa che ha crescente successo. Innamorarsene è un attimo per conoscerla non basta una vita. Perché il suo è un mondo carico di profumi, di umori e di misteri. Se non siete mai entrati in una distilleria non potete dire di conoscerla compiutamente. Distillare è un'arte antica e delicata, è una passione. Dovreste fare un giro nel basso Piemonte e fermarvi agli alambicchi di Silvano d'Orba. Lì incontrereste un "sacerdote" della serpentina: Luigi Barile che nella sua distilleria centellina da vinacce di Dolcetto un distillato straordinario. Pensate che ora ha messo in commercio una grappa che è stata estratta da vinacce fresche nel 1976. Una vita ha atteso Barile per spillare dalle sue botti di rovere questo spirito...."*

Mentre il grande **Luigi Veronelli** nella sua rivista *"Ex Vinis"*, nel 2000, ha scritto che *"L'assaggio (della Grappa Barile) mi ha dato sensazioni sino a quel momento mai intese per straordinaria fusione dei componenti sia impliciti, dalla distillazione delle vinacce di Dolcetto, sia aggiunti, dai legni. Così che subito mi son detto: alzati Veronelli, e va' a Silvano d'Orba..."*

*"... Le sue grappe sono morbide. La morbidezza è come l'equilibrio delle persone...La sua grappa anche quella bianca riesce ad avere una morbidezza, senza perdere corpo, struttura e persistenza. Quindi, mantiene la personalità, ma adeguandosi ai tempi come una persona giovane. Le persone si vedono già da giovani se son valide. Lui (Barile) fa un distillato che già da giovane si esprime...fa parte del gotha dei grandi distillati". (Virgilio Pronzati, intervista dal documentario "Chi l'avrebbe mai detto?", 2014).*

## 6 -- I premi vinti

- 2000 – Premio Alambicco d'Oro
- 2001 – Fornitori ufficiali al pranzo del Summit G8 tenutosi a Genova
- 2001 – Medaglia d'argento al Concorso Internazionale di Bruxelles
- 2003 – Prima classificata tra i distillati di categoria a Wine and Spirits di Londra
- 2004/2006 – Selezionata da Luca Maroni nei Prodotti di Eccellenza al Salone del Gusto di Torino e al Sense of Wine di Roma
- 2008 – [Miglior Grappa d'Italia](#)
- 2010 – Seconda presenza al G8-G20 (record) tenutosi in Canada per gli omaggi ai capi di Stato e di Governo



## 7 – Oltre la grappa...

La creatività di Barile è incontenibile. Negli anni, Gino si è inventato molti appuntamenti ed eventi aperti al pubblico per il piacere della condivisione.

Dal 1995 ogni anno in ottobre apre la distilleria a una “pacifica invasione” di persone per la **Festa di Fine Distillazione**, in cui si svolge il **PREMIO BARILE**.

### PREMIO BARILE

Dal 2000 il Premio si svolge sempre all’interno della Festa di Fine Distillazione. Ha come finalità quella di mettere in luce personaggi del mondo della **cultura, dell’imprenditoria e del giornalismo**, che si sono distinti per **coerenza e coraggio** e **perché rappresentano un bell’esempio, anche per le nuove generazioni**.

Barile, che ha studiato da adulto, ma che è sempre stato un autodidatta curioso, crede nel **valore della cultura** e nei modelli per le nuove generazioni.

Durante la prima edizione è stato premiato **Luigi Veronelli**, figura centrale nella valorizzazione e nella diffusione del patrimonio enogastronomico italiano.

Qui di seguito le personalità di spicco provenienti da diversi ambiti, che hanno partecipato:

Lorenzo Basso (deputato)

Andrea Cosulich (imprenditore)

Ferdinando Fasce (docente universitario e giornalista)

Carlo Freccero (autore televisivo e docente universitario)

Milena Gabanelli (giornalista)

Don Gallo (fondatore Comunità San Benedetto al Porto, Genova)

Flavio Gaggero (benefattore)

Mauro Ghiglione (artista)

Giorgio Guerello (presidente Consiglio Comunale di Genova)

Genio Marchelli (“distillatore provetto”)

Edoardo Meoli (giornalista)

Luca Mercalli (divulgatore e presidente della Società di Meteorologia Italiana)

Claudio Montaldo (assessore regionale sanità ligure)

Cinzia Monteverdi (a.d. “Fatto quotidiano”)

Moni Ovadia (attore e autore)

Antonio Padellaro (giornalista e saggista)

Virgilio Pronzati (sommelier e giornalista enogastronomico)

Andrea Raineri (sindacalista, ex assessore alla cultura del Comune di Genova)

Andrea Scanzi (giornalista)

Ferruccio Sansa (giornalista)

Vauro Senesi (vignettista)

Luca Telese (giornalista)

Marta Vincenzi (europarlamentare + ex sindaco di Genova)

Massimo Fini (giornalista e scrittore)

Loris Mazzetti (giornalista e scrittore)  
Marco Lillo (giornalista d'inchiesta)  
Pierluigi Bersani (onorevole)  
Selvaggia Lucarelli (giornalista e conduttrice TV)  
Massimiliano Lussana (giornalista)  
Marco Preve (giornalista d'inchiesta)  
Carlo Petrini (fondatore e presidente Slow Food)  
Davide Vecchi (giornalista d'inchiesta)  
Alberto Bonisoli (direttore della Nuova Accademia di Belle Arti di Milano)  
Tomaso Montanari (giornalista e storico dell'arte)  
Sigfrido Ranucci (giornalista d'inchiesta)  
Vittorio Malacalza (imprenditore)  
Gianni Barbacetto (giornalista)  
Maria Rita Gismondo (direttrice del laboratorio di microbiologia e virologia)  
Giorgio Dalpian (imprenditore)

Ospite fisso al Premio è sempre stato **Virgilio Pronzati**, enogastronomo e scrittore, che ha decantato in diverse occasioni la Grappa, scrivendo anche un libro "Le grappe di Luigi Barile", Edizioni Il Golfo, 2003; Genova, spesso affiancato da **Don Gallo**.

Nel 2014, è stato presentato il film documentario dal titolo "**Chi l'Avrebbe mai Detto !?!**", realizzato dalla regista **Wilma Massucco** per la **Bluindaco Production** sulla storia della Grappa Barile e del suo capostipite. Il film racconta la vita piene di colpi di scena di Gino, che nella vita ha fatto ben 40 lavori diversi. E' un inno alla speranza, alla voglia di emergere e alla capacità di realizzare i propri sogni. Un bel messaggio soprattutto per le nuove generazioni: un invito ad insistere, a perseverare per raggiungere ciò che si vuole veramente.



|| manifesto del film-documentario