

Contiene inserto di 10 pagine

PIANETA CARNE

Pubblicazione periodica, autorizzazione Tribunale di Padova n. 1418; Direttore Responsabile GIULIANO MARCHESIN
Redazione in Via Romea - Agripolis 35020 Legnaro (PD); Tel. 0498830675 - Fax 0498839212
E-mail: info@unicarve.it - sito web: www.unicarve.it - www.rebove.it

UNICARVE

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI
CARNI BOVINE DEL TRIVENETO

Notiziario UNICARVE n. 9 - 2007 - Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale
D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 - n° 46) art. 1, comma 1, DCB (PD)



SPECIALE COSTO DI PRODUZIONE E MACELLAZIONE DEI BOVINI DA CARNE

*Inserto a cura del C.R.P.A.
Centro Ricerche Produzioni Animali*

UNO SGUARDO ALLE ATTIVITA' DI VENETO AGRICOLTURA

Domenica 14 ottobre, in occasione di Grapperie Aperte, si è svolto il taglio del nastro della prima "cotta" 2007 della Distilleria Sperimentale di Veneto Agricoltura curata in collaborazione con l'Istituto Grappa Veneta

Nascono "Le vie Venete della grappa"

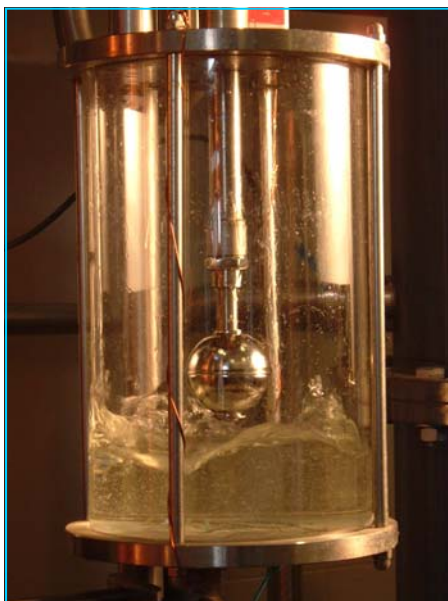
Durante l'incontro è stata presentata la pubblicazione dei soci dell'Istituto Grappa Veneta "Le vie Venete della grappa"

La grappa Veneta si racconta. Si tratta di un grande momento, infatti, per l'acquavite *made in Veneto* che oltre ad anticipare la nascita di un disciplinare per il prodotto Grappa Veneta che ne tuteli l'originalità e a presentare la pubblicazione "Le vie Venete della grappa",



Corrado Callegari, Amministratore Unico di Veneto Agricoltura ed il Vicepresidente della Regione del Veneto, Dr. Luca Zaia, hanno partecipato all'incontro di Conegliano per l'inaugurazione della Distilleria Sperimentale.

si dedica all'innovazione ed alla tecnologia creando la Distilleria Sperimentale di Veneto Agricoltura gestita in collaborazione con l'Istituto Grappa Veneta presso la Scuola Enologica G. B. Cerletti che domenica 14 ottobre, in occasione della manifestazione Grapperie Aperte, organizzata dall'Istituto Nazionale Grappa, ha dato il via alla sua prima "cotta" 2007 alla presenza del Vicepresidente della Regione Veneto Luca Zaia. La pubblicazione de "Le vie Venete della grappa" è il frutto della volontà di 22 aziende ad oggi consorziate all'Istituto Grappa Veneta, che nasce negli anni 90, di trasmettere i forti legami che le uniscono al territorio, alla cultura e alle tradizioni dell'acquavite. Nata come sottoprodotto povero della vinificazione, la grappa si è trasformata in un distillato sempre più nobile e raffinato, grazie al migiora-



mento tecnologico, alla ricerca, all'intuizione ed all'ingegno dei maestri distillatori, che hanno reso la grappa che hanno reso la grappa Veneta la realtà più importante nel settore, che ad oggi costituisce contribuendo a più del 45% della produzione nazionale. Oltre a presentare alcuni cenni storici, dalla "graspa" all'odierno

prodotto di eccellenza, descrive le aziende che hanno fatto parte del progetto, concludendo con un glossario in cui si racchiudono i termini tecnici più importanti relativi non solo per i processi di produzione ma anche per quanto riguarda gli strumenti che si trovano in una distilleria alle metodologie di distillazione ed alle tipologie di alambicchi impiegabili per ottenere la grappa. Un vero e proprio viaggio, quindi, quello proposto dai soci produttori di I.G.V. che, partendo dalla città con l'arena più famosa del mondo, Verona, attraverserà la regione passando per Padova, Vicenza e Treviso e Verona lasciando dietro di sé il potenziale aromatico, l'intensa personalità e la gentilezza dei caratteri che da anni contraddistinguono la grappa veneta.

Nella foto sopra: la testa della grappa da eliminare e nella foto sotto gli impianti di Conegliano visitati dal Vicepresidente Zaia e da Corrado Callegari