BarTales

www.ecostampa.it

IL CASO E LA NECESSITÀ

Barbara Kalin e Rossi d'Angera Quando la tradizione incrocia la sfida del futuro

DI **MELANIA GUIDA**

Dal mondo della finanza a quello della distillazione, l'ordito è quello del caso. Che tesse la trama di un incontro che potrebbe però sembrare predestinato: quello di Barbara Kalin e la famiglia Rossi d'Angera.

Al centro, c'è Varese, cuore pulsante della provincia lombarda. Una città dove nei settori nevralgici ci si conosce un po' tutti. «Avevo saputo che il socio di maggioranza aveva intenzione di uscire dalla società – racconta la Kalin, un passato nella gestione degli investimenti finanziari e ora alla guida della storica distilleria sul Lago Maggiore – Sono entrata in contatto con Nicola Rossi *(sesta generazione della compagine aziendale, n.d.r)* che lavorava nell'azienda della mia famiglia e voilà, il resto è un'avventura affascinante che vede coinvolti anche

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
163193
L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE
Distilleria Rossi D'Angera

BarTales

www.ecostampa.it

mia sorella Simona e mio marito Filippo Berneri. Abbiamo, così, sfruttato l'opportunità di sviluppare il progetto di crescita e valorizzazione di uno dei marchi storici di Varese».

Una storia di famiglia, al quadrato. Una storia di distillatori dal 1847, cominciata con Bernardo Rossi, falegname che distillava Grappa che faceva riposare nelle botti che lui stesso costruiva e che oggi vanta una tiratura di 150mila bottiglie (Grappe, Gin, Bitter e Amari) all'anno, di altissima qualità. Una storia sempre ispirata dalla cultura del "bere bene" e da un profondo rapporto con il territorio: Angera, cinquemila abitanti sulla sponda sud-orientale del Lago Maggiore.

Nel giugno 2020, un'altra avventura. Con il nuovo assetto societario, al timone c'è una squadra giovane con obiettivi ambiziosi. Sempre nel segno dell'altissima qualità dei prodotti e nel rispetto delle ricette di famiglia. Quali sono le strategie di rilancio del brand? «Il raddoppio della

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE
Distilleria Rossi D'Angera
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
163193

www.ecostampa.it

produzione e del fatturato – sottolinea la Kalin – e la diffusione capillare sul territorio nazionale». Con quali strumenti? «Masterclass, educational e soprattutto attraverso una maggiore diffusione nel segmento della mixology».

Lei si è insediata proprio nel clou dell'emergenza pandemica. Dopo due anni, possiamo già tracciare un bilancio? «Sinceramente, ci ha stupito la durata dell'emergenza che sembra essere infinita. E indubbiamente quello dell'*horeca* è stato uno dei settori dove la crisi ha impattato di più. Ci siamo rimboccati le maniche e abbiamo cercato di puntare su prodotti con formato adatto per la clientela a distanza. Mi riferisco alla taglia dei 10 cl che si è rivelata un grande aiuto per gli aperitivi online, per esempio. Abbiamo poi investito molto sull'e-shop e su alcuni siti specializzati».

Quali sono i cambiamenti che intravede all'orizzonte? «Sinceramente non intravedo direzioni chiare. Il futuro è ancora nebuloso. La tendenza dei grandi gruppi ad agglomerare integrando le piccole realtà sembra un po' in discesa. Credo che il nostro resterà un settore ancora molto frammentato».

Parliamo di Grappa. Un distillato "forte" (il 70% della produzione) per Rossi d'Angera. «Con le vinacce di Angera, Taino, Barza, Capronno, Ranco, Morazzone e Golasecca si ottiene la Grappa di

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
163193
L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE
Distilleria Rossi D'Angera

www.ecostampa.it

Angera che è molto aromatica perché le vinacce provengono da uve fruttate. Ma credo sia giunto il momento di sdoganare il concetto di Grappa».

Come disancorarlo da un'immagine un po' vecchia? «Credo sia fondamentale che il distillato raggiunga il segmento variegato della mixology dove ha buone performance. A patto di avere un bouquet gentile e profumato, le Grappe da vitigni come il Moscato, lo Chardonnay, la Malvasia, oltre a qualche invecchiata morbida possono sostituire Whisky, Rum o Tequila regalando ai cocktail anche qualcosa in più».

Si avvicina un compleanno importante. Come festeggerete i 175 anni di Rossi d'Angera? «Abbiamo già stilato un calendario fitto di eventi. È un traguardo significativo. Ci saranno molti appuntamenti in giro per l'Italia. E una serie di nuovi prodotti. I pre-miscelati di Negroni, per esempio, e "40.10 Fuchsia", il nuovo aperitivo di casa Rossi ottenuto dalle infusioni naturali di diversi agrumi, con l'aggiunta di ingredienti aromatici come la genziana, l'assenzio, lo zenzero. Colore rosso Fuchsia. Perfetto in miscelazione con bollicine oppure liscio con ghiaccio».

È ora di bere qualcosa. Preferenze? «Amo il vino. Ma da poco mi sono riavvicinata ai superalcolici. Dovendo scegliere, un Gin Fizz. Senza alcun dubbio».

Melania Guida

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
163193

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Distilleria Rossi D'Angera