

DA DOMANI APERTO IN VIA MARGHERA 14

A Milano il primo Grappa Store Mazzetti

Intanto La Capramica si afferma al concorso «Agri Yogurt»

■ ALESSANDRIA. Eccellenze del territorio sempre più alla conquista di nuovi mercati. Anche attraverso innovative soluzioni di marketing. Pregiate grappe, brandy, distillati d'uva e altri prodotti esclusivi nella città della moda e del moderno lifestyle. Da domani, infatti, Milano accoglie un'assoluta novità nel mondo del beverage italiano, tenendo a battesimo, in via Marghera 14, il primo «Grappa Store» Mazzetti d'Altavilla, un progetto giovane, lanciato da giovani, nato dall'idea di tre sorelle distillatrici, poco più che ventenni, che credono nella prospettiva modaiola della grappa. «Insieme - commentano Chiara, Silvia ed Elisa Belvedere Mazzetti - rappresentiamo la settima generazione e, in occasione dei 170 anni dell'azienda, riteniamo sia giunto l'ora di proporci al pubblico sensibile alla raffinatezza e alla versatilità di questo prodotto tutto da scoprire». La

location raffinata e di design punta a sorprendere attraverso le sfumature del grigio e dell'antracite che incontrano le forme lineari e decise degli arredi in rovere, capaci di richiamare le pregiate botti e la luminosità del vetro. «Ci vogliono 170 anni per diventare giovani», è il nuovo motto della famiglia che conta una terza «Casa» a Milano, in aggiunta agli altri due store di Altavilla Monferrato e Marcallo con Casone (Milano). C'è anche un'azienda della provincia tra i vincitori del concorso «Agri Yogurt», premiati durante le fiere zootecniche internazionali di Cremona. Per la categoria «yogurt da latte caprino», La Capramica della famiglia Roncati (sede centrale a Fubine e operativa nella frazione di Litta Parodi) è arrivata terza, preceduta da Sa Cabreira di Brau di Carbonia (Carbonia-Iglesias) e Leccolatte di Galbiate (Lecco).

