

## GRAPPERIE APERTE 2006 DOMENICA 08 OTTOBRE ALAMBICCHI A IMPATTO ZERO

Anche quest'anno in occasione dell'appuntamento "Grapperie Aperte", la Distillerie Francoli ha accolto numerosi visitatori. Tutti si sono tuffati nel meraviglioso mondo della Grappa, partendo dai profumi della vinaccia appena torchiata, alla conservazione della stessa, passando poi nel magico mondo degli alambicchi e concludendo il loro cammino nella quiete della cantina dove la Grappa riposa ed invecchia. Abbiamo inoltre visto l'utilizzo delle materie prime secondarie generate dal processo di distillazione, a partire dalla combustione delle buccette utilizzate per l'alimentazione di tutto il sistema distillatorio, all'utilizzo dei sottoprodotti, come i vinaccioli, per la produzione di olio salutare e con caratteristiche che potrebbero essere definite dietetiche (olio di semi di vinacciolo). Ottima descrizione e funzionamento dell'elettrofiltro, dal quale fuoriesce, grazie al lavaggio dei fumi emessi dalla caldaia ed alla elettrofiltrazione degli stessi (cioè il loro passaggio attraverso un campo elettrostatico), quasi esclusivamente vapore acqueo. La novità di quest'anno è stata la presentazione del progetto IMPATTO ZERO, in quanto certifica la Grappa come la prima Grappa Ecocompatibile. " Ad inizio anno abbiamo commissionato uno studio, con il partner tecnico LifeGate, per misurare la quantità di anidride carbonica emessa nello svolgimento delle nostre attività produttive e commerciali. E' stato appurato che erano necessari 196.000 m2 di foresta tropicale per compensare tali emissioni. Abbiamo così deciso di rimboschire e proteggere un'area di foresta tropicale nel Costa Rica, sia per le caratteristiche di biodiversità delle sue foreste, sia per la politica del suo Governo, attento alla conservazione ed allo sviluppo del patrimonio forestale del suo Paese. " Il nostro impegno nei confronti di Impatto Zero sarà quarantennale ed in futuro abbiamo intenzione di adottare superfici boschive anche nel Parco del Ticino, dando così un segnale importante anche in Italia, ed in particolare nella nostra area. Nel corso della visita le signore si sono potute sottoporre ad un massaggio cosmetico al viso a base di Grappa, la cui azione vasodilatatrice permette un rapido assorbimento delle sostanze contenute nell'uva e nei vinaccioli quali i polifenoli, composti organici che combattono l'invecchiamento della pelle. Le visite sono terminate con la degustazione delle Grappe Luigi Francoli. PER INFORMAZIONI Ufficio Stampa Distillerie Francoli Sig.ra Elisabetta Granaglia (e-mail: [elisabetta.granaglia@francoli.it](mailto:elisabetta.granaglia@francoli.it)) C.so Romagnano 20, 28074 Ghemme (Novara), Tel.0163-844711, Fax 0163-844750











Giancarlo Pastore