

“Inséma”: la Grappa di Bondola e Bondoletta che unisce tradizione, territorio e collaborazione

La Comunità della Bondola presenta *Inséma*, la Grappa di Bondola e Bondoletta nata dal desiderio dei produttori di unire le forze per valorizzare due antichi vitigni autoctoni del Cantone Ticino e della Mesolcina. Il nome *Inséma*, che in dialetto significa “insieme”, racchiude l’essenza del progetto: collaborazione, condivisione e profondo legame con il territorio.

Questa grappa è il risultato di un lavoro collettivo unico: le grappe vengono distillate separatamente dai singoli produttori e successivamente assemblate in un unico prodotto finale, simbolo concreto di unione e tradizione. *Inséma* nasce esclusivamente da vinacce di uve Bondola e Bondoletta, ovvero ciò che rimane dopo la pressatura delle uve fermentate, con una particolare attenzione alla qualità della materia prima, determinante per l’eccellenza del distillato.

La distillazione avviene secondo metodi artigianali, utilizzando piccoli alambicchi tradizionali a fuoco diretto oppure alambicchi consortili a bagnomaria con colonna di rettifica. Gli impianti, tipici delle realtà di piccoli produttori, sono alimentati preferibilmente con legna locale. Per preservare al meglio la freschezza e la ricchezza aromatica, la distillazione viene effettuata generalmente entro due settimane dalla pressatura delle vinacce.

Dopo la distillazione, la grappa riposa per almeno sei mesi prima di essere imbottigliata. Non è previsto alcun affinamento in botte, scelta che permette di mantenere il colore limpido e trasparente e di esaltare i profumi autentici dei vitigni Bondola e Bondoletta. La gradazione alcolica finale varia tra il 40% e il 45% e non è consentita l’aggiunta di zuccheri come saccarosio o fruttosio.

All’assaggio, *Inséma* conquista per la sua fragranza e finezza: un distillato elegante e intenso, apprezzato per la sua discrezione e armonia rispetto ad altre grappe ticinesi. Viene proposta in bottiglie trasparenti, nel formato da 50 cl.

Ogni bottiglia riporta l’etichetta “Grappa della Comunità della Bondola e della Bondoletta” e il logo del Presidio Slow Food, a garanzia della qualità, del rispetto delle regole condivise e dell’autenticità del prodotto. L’intera produzione segue scrupolosamente le normative alimentari e federali svizzere.



La **Grappa *Inséma*** è disponibile al **prezzo di 35 franchi a bottiglia**.

Per l’acquisto è possibile rivolgersi direttamente ai **sei produttori della Comunità della Bondola** (www.bondola.ch), custodi di un sapere artigianale che si esprime in un distillato autentico e rappresentativo del territorio.