



## INAUGURATA LA NUOVA DISTILLERIA PSENNER

di Piero Valdiserra



Grande festa, alla Distilleria Psenner di Termeno (BZ), per l'inaugurazione del nuovo, bellissimo complesso produttivo aziendale. Il taglio del nastro, svoltosi lo scorso 13 maggio, ha inteso proporre un nuovo spazio che – attraverso l'architettura e il design – offra un modo innovativo di vivere e di degustare il distillato.

Grandi vetrate accolgono la meraviglia del paesaggio circostante. L'accostamento di materiali rari e ricercati come l'onice conquista al primo sguardo. Il progetto di illuminazione svela giochi di luce e di colore altamente suggestivi. Ogni dettaglio è stato studiato, cercato e voluto dagli architetti Freissinger ed Elzenbaumer per creare un'atmosfera indimenticabile.

Nata per celebrare in chiave contemporanea l'antica arte della distillazione, la nuova distilleria Psenner sarà la sede del gusto, un punto di riferimento qualificato per raccogliere e promuovere iniziative, eventi, attività di formazione e informazione.



La prima iniziativa in questo senso è stata annunciata all'affollatissima conferenza stampa di inaugurazione. Alla presenza di un'ampia rappresentanza della stampa italiana, il Dottor Werner Psenner ha introdotto il progetto "Psenner Ambassador", frutto dell'intensa e produttiva collaborazione con il Centro Studi Assaggiatori. È la prima volta che una distilleria decide di diffondere una nuova cultura del gusto, fatta di condivisione, coinvolgimento e conoscenza, attraverso un progetto trasversale che tocca consumatori e professionisti del settore con esperienze e competenze diverse – gli "ambasciatori" Psenner. Questo vuole essere l'inizio di un nuovo capitolo della storia aziendale, che punta dichiaratamente a conquistare il grande pubblico per avvicinarlo sempre più al mondo della distillazione.

Dopo la visita alla nuova distilleria, e dopo una leggera e



sfiziosa colazione, il programma è proseguito con la classica “passeggiata nella tradizione Psenner”: vale a dire una singolare camminata nei vicini frutteti di famiglia, dove vengono ancora oggi applicate le bottiglie sugli alberi di pero. A seguire c'è stata un'escursione al Messner Mountain Museum di Castel Firmiano, un'occasione veramente unica che ha fatto scoprire il fascino più misterioso e nascosto

della montagna.

In serata, dopo l'aperitivo, l'evento inaugurale è culminato con la suggestiva cena di gala in azienda, firmata dal grande chef stellato Herbert Hintner del ristorante “Zur Rose” di Appiano. Questo lo splendido menu: gamberi in pasta fillo con carpaccio di cavolo rapa e sorbetto ai peperoni; cannelloni ripieni di asparagi verdi e prosciutto rosolato; sella di vitello con tartufo nero su letto di sedano; praline allo spumante su tartare di fragole e gelatina di grappa. Il tutto innaffiato dagli eccellenti vini Selig (di proprietà Psenner), e impreziosito dal tocco finale dei distillati di frutta e delle grappe Psenner.



Info Psenner: BYou, tel. 335 493139, e-mail [beatrix@byou.it](mailto:beatrix@byou.it).