



Mazzetti d'Altavilla Distillatori dal 1846: nel cuore del Monferrato, un viaggio tra grappa, gin e tradizione

Tra le colline del Piemonte, dove la distillazione è un'arte di famiglia da sette generazioni

Nel Monferrato, tra paesaggi che l'Unesco ha riconosciuto Patrimonio dell'Umanità, sorge una delle realtà più antiche e affascinanti della distillazione italiana: **Mazzetti d'Altavilla Distillatori dal 1846**. Qui, nel cuore del Piemonte, terra di vini pregiati e vinacce aromatiche, la grappa non è solo un distillato ma una cultura, un racconto di famiglia che si tramanda da quasi 180 anni.



Il panorama del Monferrato (Foto © Sara Panizzon).

La casa della grappa: Mazzetti d'Altavilla tra storia e futuro

Fondata nel 1846, la distilleria **Mazzetti d'Altavilla** oggi è guidata dalla sesta e settima generazione della famiglia **Belvedere Mazzetti**, Chiara, Silvia ed Elisa, che hanno saputo intrecciare il rispetto per la tradizione con uno sguardo contemporaneo, portando innovazione nei prodotti, nella comunicazione e nell'esperienza offerta ai visitatori.



Chiara, Silvia ed Elisa Belvedere Mazzetti, attualmente alla guida dell'azienda (Foto © Sara Panizzon).

Accanto alla grappa, che rimane il cuore pulsante della produzione, trovano spazio **nuovi spiriti** come gin, amari, toniche e liquori, frutto di un sapiente equilibrio tra botanica, ricerca e territorio.

Ospitata in un'antica struttura monastica, la sede della **Distilleria Mazzetti D'Altavilla in Monferrato** è oggi un **polo dell'accoglienza enogastronomica**, con visite guidate, degustazioni, il ristorante "**Materia Prima**" e una **torre panoramica** da cui godere una vista unica sul paesaggio circostante.



La torre panoramica (Foto © Sara Panizzon).

In questo luogo dove “lo spirito” ha assunto nel tempo forme diverse, prende vita un **racconto sensoriale fatto di profumi, materie prime e storie di famiglia** che, dal 2021, hanno permesso al marchio aziendale di essere iscritto nel **Registro dei Marchi Storici d'Italia**.



Alcuni prodotti Mazzetti d'Altavilla (Foto © Sara Panizzon).

Il sapere degli alambicchi

La visita inizia tra **giardini aromatici** puntellati di piante simbolo di buon auspicio, come il melograno, alambicchi e suggestioni che profumano di futuro. Cuore pulsante dell'azienda è la **distilleria**, il regno del mastro distillatore **Sanzio Evangelisti**, che racconta con passione:

«La grappa nasce dalla vinaccia, cioè l'insieme di bucce e vinaccioli che rappresentano l'ultima parte lavorabile del grappolo d'uva. È una materia viva e delicata, che trattiamo con il massimo rispetto: solo vinacce italiane, e nel nostro caso esclusivamente piemontesi, raccolte a meno di un'ora di distanza da qui, per preservarne aromi e freschezza. Il nostro metodo impone il conferimento entro 48 ore dalla pigiatura e l'immediata pressatura in contenitori sotto vuoto. Questo ci consente di mantenere intatti i profumi più preziosi, fondamentali per un distillato d'eccellenza. Ogni vitigno viene lavorato separatamente, per rispettare le peculiarità di ciascuno, dal Moscato al Barolo, fino a chicche come la Malvasia di Casorzo, che nasce in un solo comune. Solo così possiamo offrire una mappa sensoriale autentica della ricchezza piemontese».

Una scelta identitaria, rigorosa e sostenibile, che dalla cura della materia prima porta fino alla bottiglia finale, vera espressione del territorio e dell'arte distillatoria.



La distilleria, cuore pulsante dell'azienda (Foto © Sara Panizzon).

Una produzione diversificata e sapiente

Nel tempo, la produzione di Mazzetti D'Altavilla si è **evoluta e diversificata**: accanto alla grappa, anima e simbolo dell'azienda, sono arrivati il brandy italiano, distillato da vino e invecchiato in botti di rovere per anni, e poi il **whisky "secondo Mazzetti"**, rigorosamente italiano, frutto di una selezione attenta delle materie prime e di lunghi affinamenti.

«Gli alambicchi parlano, se sai ascoltarli» – spiega il maestro distillatore **Sanzio Evangelisti** – «Hanno un suono tutto loro ed anche il sibilo più leggero ti dice come sta andando il procedimento. Devi capirli, come si fa con una persona».

La vera magia, però, accade nella **barricaia**, il luogo in cui avviene l'invecchiamento della grappa e degli altri spiriti. È qui, tra profumi intensi di legno e silenzi pieni di attesa, che le bottiraccontano un sapere antico, fatto di gesti precisi e pazienti, che oggi convive con la ricerca e la sperimentazione per dare vita a distillati capaci di raccontare l'identità di un territorio e di sorprendere a ogni assaggio.



La barricaia dove avviene l'invecchiamento della grappa (Foto © Sara Panizzon).



La Casa della grappa (Foto © Sara Panizzon).

Gin e toniche Mazzetti d'Altavilla: l'abbinamento perfetto per un Gin Tonic d'autore

In particolare Mazzetti d'Altavilla **si sta affermando anche nell'universo del gin**, con due interpretazioni distintive del **London Dry Gin** e un abbinamento sartoriale con due nuove toniche pensate per esaltarne al meglio le botaniche.

Il **London Dry Gin Mazzetti** è un inno alle Alpi piemontesi: fresco, balsamico, con note di cardamomo, menta piperita e scorza di limone, pensato per drink aromatici e contemporanei. Al suo fianco, la versione **Black Edition** si distingue per intensità e struttura: più secca, speziata, con una gradazione più alta e un'anima pensata per cocktail decisi come il Negroni o il [Martini](#).



I gin Mazzetti d'Altavilla (Foto © Sara Panizzon).

A ciascun gin è abbinata la sua tonica: nasce così l'incontro con la **Premium Dry**, dal gusto secco ed equilibrato, ideale per gin strutturati e secchi, e con la **Mediterranean**, arricchita da una delicata nota di menta piperita, perfetta per esaltare gin floreali e profumati. Un connubio che racconta la stessa cura e visione artigianale che da generazioni guida ogni scelta di casa Mazzetti, oggi anche nella mixology più evoluta.



Le toniche “Premium Dry” e “Mediterranean”

La distillazione incontra la cucina nel ristorante **Materia Prima**

Nelle sale che un tempo ospitavano l'antico monastero, poi dimora della famiglia Mazzetti e oggi sede amministrativa dell'azienda, prende vita anche un progetto di ristorazione unico nel suo genere. Si chiama **“Materia Prima”** e rappresenta un nuovo concept gastronomico immerso tra le colline del Monferrato.



La sala del Materia Prima (Foto © Sara Panizzon).

Più che un semplice ristorante, Materia Prima è un **laboratorio di sapori**: qui la tradizione incontra l'innovazione attraverso ingredienti locali, stagionali e a km 0, rilette con creatività dallo chef, ma ciò che rende davvero originale questa esperienza è l'introduzione di abbinamenti sensoriali tra le portate e i distillati dell'azienda, studiati per esaltare aromi, bilanciare gusti e suscitare emozioni. Il risultato è un percorso culinario che si può completare, per chi lo desidera, con qualche goccia di grappa o distillato accuratamente selezionato. Una vera sinfonia di sapori, in grado di accompagnare ogni piatto dal punto di vista aromatico e sensoriale.

Il viaggio nel gusto firmato "Materia Prima" inizia con un antipasto iconico della tradizione piemontese: *carne cruda di Fassona battuta al coltello*, servita su un letto di verdure croccanti e impreziosita da una spuma di robiola, delicatamente profumata con **Grappa di Ruchè** giovane. Un incontro armonico tra la freschezza della carne, e le note aromatiche del distillato, da valorizzare proprio con qualche goccia della stessa grappa degustata anche a parte.

Si prosegue con un **primo piatto ricercato e avvolgente**: *mezzelune di faraona e mele*, insaporite dal Brandy Mazzetti 12 anni, accompagnate da pomodorini confit e scaglie di toma piemontese stagionata. Una combinazione che sorprende per equilibrio e carattere, da scoprire al meglio con un assaggio di **Grappa di Arneis** giovane, capace di bilanciare la struttura del piatto e amplificarne le sfumature.

Per chiudere in dolcezza, il **dessert** è una coccola che unisce golosità e freschezza: una *bavarese alla Fragolina Mazzetti su terra di cacao e namelaka alla menta*

. A renderla ancora più intrigante è l'abbinamento con il **Whisky Animo**, che aggiunge profondità e un finale sorprendente al pasto.



I piatti del Materia Prima (Foto © Sara Panizzon).

Tra gli ambienti e il dehors affacciato sul parco storico, [Materia Prima](#) accoglie i suoi ospiti il venerdì a cena, il sabato a pranzo e cena, e la domenica a pranzo, su prenotazione (aperture straordinarie per eventi e gruppi sono possibili su richiesta).

Completano l'esperienza in azienda, la visita alla [cappella votiva "La Rotonda"](#) di proprietà della famiglia Mazzetti dal 1946 e dedicata a **Maria Ausiliatrice** e la salita alla [torre panoramica](#) dove uno speciale racconto, fatto di curiosità e aneddoti storici, guida i visitatori lungo i 64 scalini fino alla sommità della torre dalla quale si gode la vista mozzafiato sulle colline del Monferrato e i borghi circostanti.



La cappella votiva “La Rotonda” dedicata a Maria Ausiliatrice (Foto © Sara Panizzon).

MAZZETTI D'ALTAVILLA

Viale Unità D'Italia, 2 – Altavilla Monferrato (AL)

mazzetti.it

Data di creazione

07/07/2025

Autore

sara-panizzon