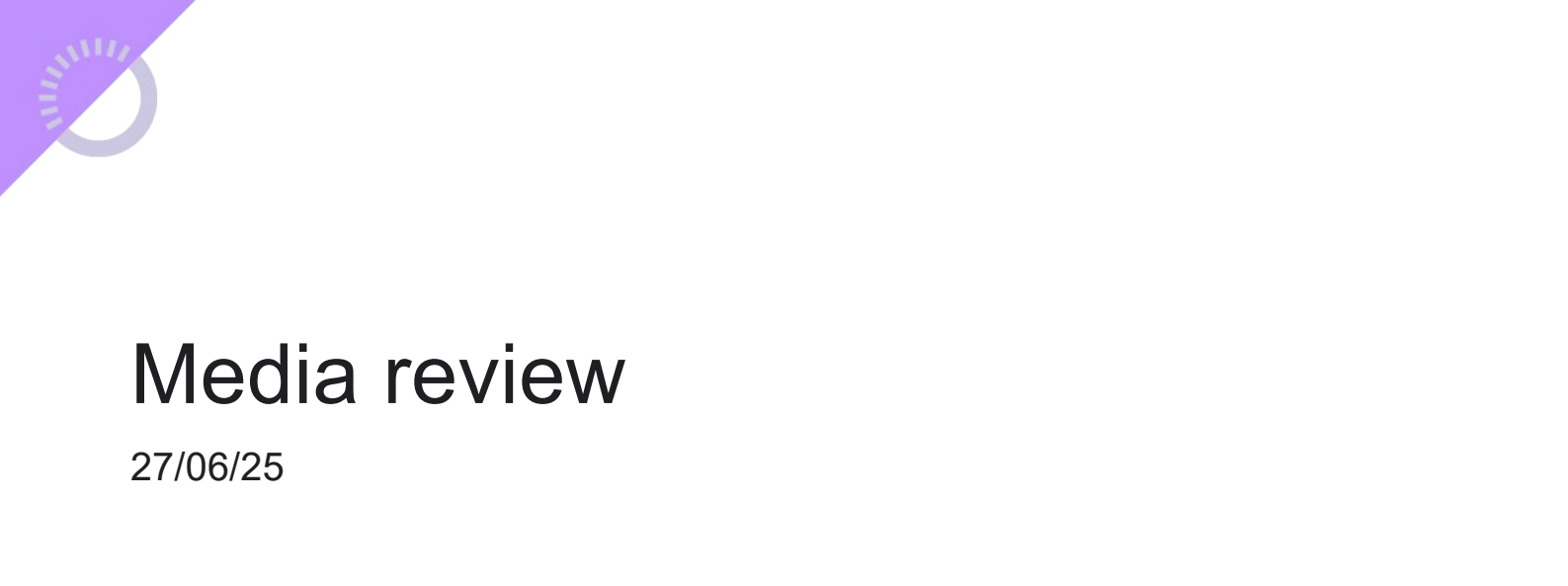




Media review

27/06/25



Onclusive On your side

Indice

“Qui i campi sono unici non chiamateci Provenza” Stampa_Savona [La] - 27/06/2025	3
“Qui i campi sono unici non chiamateci Provenza” La Stampa Savona - Savona - 26/06/2025	4
“Qui i campi sono unici non chiamateci Provenza” La Stampa Vercelli - Vercelli - 26/06/2025	7
“Qui i campi sono unici non chiamateci Provenza” Stampa_Vercelli [La] - 27/06/2025	10
“Qui i campi sono unici non chiamateci Provenza” La Stampa Valle d'Aosta - Valle d'Aosta - 26/06/2025	11
“Qui i campi sono unici non chiamateci Provenza” La Stampa Cuneo - Cuneo - 26/06/2025	14
“Qui i campi sono unici non chiamateci Provenza” La Stampa Imperia e Sanremo - Imperia e Sanremo - 26/06/2025	17
“Qui i campi sono unici non chiamateci Provenza” La Stampa Alessandria - Alessandria - 26/06/2025	20
“Qui i campi sono unici non chiamateci Provenza” Stampa_Alessandria [La] - 27/06/2025	23
“Qui i campi sono unici non chiamateci Provenza” Stampa_Valle d'Aosta [La] - 27/06/2025	24
“Qui i campi sono unici non chiamateci Provenza” Stampa_Imperia e Sanremo [La] - 27/06/2025	25
“Qui i campi sono unici non chiamateci Provenza” Stampa_Cuneo [La] - 27/06/2025	26
“Vintage” Quaglia rende omaggio a Puccini langolodelgusto-enrose.it - 26/06/2025	27
Taste & Theater con la regia della distilleria Quaglia efanews.eu - 26/06/2025	29
Quaglia Antica Distilleria va in scena con Puccini Dance Circus Opera mediakey.it - 26/06/2025	31



► 27 giugno 2025

“Qui i campi sono unici non chiamateci Provenza”

Carlo Quaglia, maestro distillatore dell'Astigiano ed esperto di botanica, usa la pianta nei liquori e negli oli essenziali: “Un odore che ti entra dentro” LA TESTIMONIANZA No, non siamo la piccola Provenza piemontese. Non chiamateci così. Questo angolo di Piemonte è unico, è la terra dei profumi e delle essenze, e qui la lavanda ha il suo posto d'onore». Carlo Quaglia, maestro distillatore dell'Astigiano ed esperto di botanica, solletica tutti gli odorosi sensi mentre descrive la Tenuta Sussambrino, un'oasi naturale di 20 ettari tra le colline del Monferrato, dove coltiva erbe aromatiche come melissa, maggiorana, assenzio e per l'appunto lavanda (impiantata per prima) «per garantire materie prime fresche e locali, raccolte nel momento ideale, e trasformarle in prodotti eccellenti». Lui è la quarta generazione alla guida della distilleria di famiglia, nata nel 1890 a Castelnuovo Don Bosco, fra le poche aziende di liquori in Italia con una propria area di coltivazione e trasformazione delle botaniche. E racconta l'emozione della fioritura che l'affascinante pianta odorosa regala in questo momento dell'anno. «È una festa, ma anche una fatica – sottolinea – È emozionante vederla fiorire e constatare la sua “supremazia”, la sua tenacia, il suo crescere anche in situazioni estreme. Noi la coltiviamo da quattro anni, in una piccola zona della Tenuta, circa 500 metri quadri, dove prima non cresceva niente, in un'area della collina molto pendente e ripida, dove la vigna e altri tipi di colture avrebbero faticato. La raccolta è totalmente manuale, con l'uso delle forbici. E sì, è faticosa con il caldo del giorno, dovendo evitare la brina del mattino. Ma alla sera si è profumati dalla testa ai piedi. È un lavoro che ti si attacca letteralmente addosso». Come dire, un'erba che si esprime in tutta la sua intensità sempre, fin da quando viene raccolta. E che non ha vie di mezzo, o è amatissima o si detesta: «Non è per tutti. Per noi piemontesi è parte della nostra cultura. Sarà anche per la tenacia, il suo essere molto resistente. Patisce l'umidità, sopporta tutto, si pota, si raccoglie, si “maltratta” un po', ma poi, l'anno successivo, si esprime sempre al massimo della sua potenza». La coltivazione, all'interno della Tenuta Sussambrino, è limitata a poche centinaia di piante proprio perché la lavanda ha un altissimo potere aromatizzante. E per questo ne bastano quantità molto basse, a partire dai liquori: «Appena un grammo a ettolitro. I fiori vengono staccati dal gambo ed essiccati all'ombra. Una parte fresca, invece, viene distillata immediatamente e messa nell'alambicco in corrente di vapore per farne olio essenziale. E anche questo è un rito affascinante che emoziona sempre». Un unicum, insomma, questo concentrato di profumo, a tutta natura, che va dosato con parsimonia, altrimenti diventa l'unico protagonista e rischia di sovrastare troppo gli altri sapori. Infatti, un conto è usare la lavanda da sola, per pio nel rosolio. Va invece contenuta quando, nei liquori, negli amari e negli elisir, viene mescolata con altre piante aromatiche. Ma il suo profumo inconfondibile si riesce comunque a percepire, inebriando i sensi. — © RIPRODUZIONE RISERVATA Un campo di lavanda a Sale San Giovanni Accanto, i biscotti alla lavanda, una delle specialità della fiera “Per noi piemontesi è parte della nostra cultura. Sarà anche per la tenacia e il suo essere molto resistente”



LA TESTIMONIANZA

“Qui i campi sono unici non chiamateci Provenza”

Carlo Quaglia, maestro distillatore dell'Astigiano ed esperto di botanica, usa la pianta nei liquori e negli oli essenziali: “Un odore che ti entra dentro”

di LUISAMOSELLO

No, non siamo la piccola Provenza piemontese. Non chiamateci così. Questo angolo di Piemonte è unico, è la terra dei profumi e delle essenze, e qui la lavanda ha il suo posto d'onore». Carlo Quaglia, maestro distillatore dell'Astigiano ed esperto di botanica, solletica tutti gli odorosi sensi mentre descrive la Tenuta Sussambrino, un'oasi naturale di 20 ettari tra le colline del Monferrato, dove coltiva erbe aromatiche come melissa, maggiorana, assenzio e per l'appunto lavanda (impiantata per prima) «per garantire materie prime fresche e locali, raccolte nel momento ideale, e trasformarle in prodotti eccellenti». Lui è la quarta generazione alla guida della distilleria di famiglia, nata nel 1890 a Castelnuovo Don Bosco, fra le poche aziende di liquori in Italia con una propria area di coltivazione e trasformazione delle botaniche. E racconta l'emozione della fioritura che l'affascinante pianta odorosa regala in questo momento dell'anno. «È una festa, ma anche una fatica – sottolinea – È emozionante vederla fiorire e constatare la sua “supremazia”, la sua tenacia, il suo crescere anche in situazioni estreme. Noi la coltiviamo da quattro an-

ni, in una piccola zona della Tenuta, circa 500 metri quadri, dove prima non cresceva niente, in un'area della collina molto pendente e ripida, dove la vigna e altri tipi di colture avrebbero faticato. La raccolta è totalmente manuale, con l'uso delle forbici. E sì, è faticosa con il caldo del giorno, dovendo evitare la brina del mattino. Ma alla sera si è profumati dalla testa ai piedi. È un lavoro che ti si attacca letteralmente addosso».

Come dire, un'erba che si esprime in tutta la sua intensità sempre, fin da quando viene raccolta. E che non ha vie di mezzo, o è amatissima o si detesta: «Non è per tutti. Per noi piemontesi è parte della nostra cultura. Sarà anche per la tenacia, il suo essere molto resistente. Patisce l'umidità, sopporta tutto, si pota, si raccoglie, si “maltratta” un po', ma poi, l'anno successivo, si esprime sempre al massimo della sua potenza».

La coltivazione, all'interno della Tenuta Sussambrino, è limitata a poche centinaia di piante proprio perché la lavanda ha un altissimo potere aromatizzante. E per questo ne bastano quantità molto basse, a partire dai liquori: «Appena un grammo a ettolitro. I fiori vengono staccati dal gambo ed essiccati all'ombra. Una parte fresca, invece, viene distillata immediatamente e messa nell'alambicco in corrente di vapore per



farne olio essenziale. È anche questo è un rito affascinante che emoziona sempre». Un unicum, insomma, questo concentrato di profumo, a tutta natura, che va dosato con parsimonia, altrimenti diventa l'unico protagonista e rischia di sovrastare troppo gli altri sapori. Infatti, un conto è usare la lavanda da sola, per esem-

pio nel rosolio. Va invece contenuta quando, nei liquori, negli amari e negli elisir, viene mescolata con altre piante aromatiche. Ma il suo profumo inconfondibile si riesce comunque a percepire, inebriando i sensi. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Un campo di lavanda a Sale San Giovanni. Accanto, i biscotti alla lavanda, una delle specialità della fiera



“Per noi
piemontesi
è parte della
nostra cultura.
Sarà anche
per la tenacia
e il suo essere
molto resistente”



LA TESTIMONIANZA

“Qui i campi sono unici non chiamateci Provenza”

Carlo Quaglia, maestro distillatore dell'Astigiano ed esperto di botanica, usa la pianta nei liquori e negli oli essenziali: “Un odore che ti entra dentro”

di LUISA MOSELLO

No, non siamo la piccola Provenza piemontese. Non chiamateci così. Questo angolo di Piemonte è unico, è la terra dei profumi e delle essenze, e qui la lavanda ha il suo posto d'onore». Carlo Quaglia, maestro distillatore dell'Astigiano ed esperto di botanica, solletica tutti gli odorosi sensi mentre descrive la Tenuta Sussambrino, un'oasi naturale di 20 ettari tra le colline del Monferrato, dove coltiva erbe aromatiche come melissa, maggiorana, assenzio e per l'appunto lavanda (impiantata per prima) «per garantire materie prime fresche e locali, raccolte nel momento ideale, e trasformarle in prodotti eccellenti». Lui è la quarta generazione alla guida della distilleria di famiglia, nata nel 1890 a Castelnuovo Don Bosco, fra le poche aziende di liquori in Italia con una propria area di coltivazione e trasformazione delle botaniche. E racconta l'emozione della fioritura che l'affascinante pianta odorosa regala in questo momento dell'anno. «È una festa, ma anche una fatica – sottolinea – È emozionante vederla fiorire e constatare la sua “supremazia”, la sua tenacia, il suo crescere anche in situazioni estreme. Noi la coltiviamo da quattro an-

ni, in una piccola zona della Tenuta, circa 500 metri quadri, dove prima non cresceva niente, in un'area della collina molto pendente e ripida, dove la vigna e altri tipi di colture avrebbero faticato. La raccolta è totalmente manuale, con l'uso delle forbici. E sì, è faticosa con il caldo del giorno, dovendo evitare la brina del mattino. Ma alla sera si è profumati dalla testa ai piedi. È un lavoro che ti si attacca letteralmente addosso».

Come dire, un'erba che si esprime in tutta la sua intensità sempre, fin da quando viene raccolta. E che non ha vie di mezzo, o è amatissima o si detesta: «Non è per tutti. Per noi piemontesi è parte della nostra cultura. Sarà anche per la tenacia, il suo essere molto resistente. Patisce l'umidità, sopporta tutto, si pota, si raccoglie, si “maltratta” un po', ma poi, l'anno successivo, si esprime sempre al massimo della sua potenza».

La coltivazione, all'interno della Tenuta Sussambrino, è limitata a poche centinaia di piante proprio perché la lavanda ha un altissimo potere aromatizzante. E per questo ne bastano quantità molto basse, a partire dai liquori: «Appena un grammo a ettolitro. I fiori vengono staccati dal gambo ed essiccati all'ombra. Una parte fresca, invece, viene distillata immediatamente e messa nell'alambicco in corrente di vapore per



farne olio essenziale. E anche questo è un rito affascinante che emoziona sempre». Un unicum, insomma, questo concentrato di profumo, a tutta natura, che va dosato con parsimonia, altrimenti diventa l'unico protagonista e rischia di sovrastare troppo gli altri sapori. Infatti, un conto è usare la lavanda da sola, per esempio nel rosolio. Va invece contenuta quando, nei liquori, negli amari e negli elisir, viene mescolata con altre piante aromatiche. Ma il suo profumo inconfondibile si riesce comunque a percepire, inebriando i sensi. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**“Per noi
piemontesi
è parte della
nostra cultura.
Sarà anche
per la tenacia
e il suo essere
molto resistente”**





Un campo di lavanda a Sale San Giovanni. Accanto, i biscotti alla lavanda, una delle specialità della fiera.



► 27 giugno 2025

“Qui i campi sono unici non chiamateci Provenza”

Carlo Quaglia, maestro distillatore dell'Astigiano ed esperto di botanica, usa la pianta nei liquori e negli oli essenziali: “Un odore che ti entra dentro” LA TESTIMONIANZA No, non siamo la piccola Provenza piemontese. Non chiamateci così. Questo angolo di Piemonte è unico, è la terra dei profumi e delle essenze, e qui la lavanda ha il suo posto d'onore». Carlo Quaglia, maestro distillatore dell'Astigiano ed esperto di botanica, solletica tutti gli odorosi sensi mentre descrive la Tenuta Sussambrino, un'oasi naturale di 20 ettari tra le colline del Monferrato, dove coltiva erbe aromatiche come melissa, maggiorana, assenzio e per l'appunto lavanda (impiantata per prima) «per garantire materie prime fresche e locali, raccolte nel momento ideale, e trasformarle in prodotti eccellenti». Lui è la quarta generazione alla guida della distilleria di famiglia, nata nel 1890 a Castelnuovo Don Bosco, fra le poche aziende di liquori in Italia con una propria area di coltivazione e trasformazione delle botaniche. E racconta l'emozione della fioritura che l'affascinante pianta odorosa regala in questo momento dell'anno. «È una festa, ma anche una fatica – sottolinea – È emozionante vederla fiorire e constatare la sua “supremazia”, la sua tenacia, il suo crescere anche in situazioni estreme. Noi la coltiviamo da quattro anni, in una piccola zona della Tenuta, circa 500 metri quadri, dove prima non cresceva niente, in un'area della collina molto pendente e ripida, dove la vigna e altri tipi di colture avrebbero faticato. La raccolta è totalmente manuale, con l'uso delle forbici. E sì, è faticosa con il caldo del giorno, dovendo evitare la brina del mattino. Ma alla sera si è profumati dalla testa ai piedi. È un lavoro che ti si attacca letteralmente addosso». Come dire, un'erba che si esprime in tutta la sua intensità sempre, fin da quando viene raccolta. E che non ha vie di mezzo, o è amatissima o si detesta: «Non è per tutti. Per noi piemontesi è parte della nostra cultura. Sarà anche per la tenacia, il suo essere molto resistente. Patisce l'umidità, sopporta tutto, si pota, si raccoglie, si “maltratta” un po', ma poi, l'anno successivo, si esprime sempre al massimo della sua potenza». La coltivazione, all'interno della Tenuta Sussambrino, è limitata a poche centinaia di piante proprio perché la lavanda ha un altissimo potere aromatizzante. E per questo ne bastano quantità molto basse, a partire dai liquori: «Appena un grammo a ettolitro. I fiori vengono staccati dal gambo ed essiccati all'ombra. Una parte fresca, invece, viene distillata immediatamente e messa nell'alambicco in corrente di vapore per farne olio essenziale. E anche questo è un rito affascinante che emoziona sempre». Un unicum, insomma, questo concentrato di profumo, a tutta natura, che va dosato con parsimonia, altrimenti diventa l'unico protagonista e rischia di sovrastare troppo gli altri sapori. Infatti, un conto è usare la lavanda da sola, per esempio nel rosolio. Va invece contenuta quando, nei liquori, negli amari e negli elisir, viene mescolata con altre piante aromatiche. Ma il suo profumo inconfondibile si riesce comunque a percepire, inebriando i sensi. — © RIPRODUZIONE RISERVATA “Per noi piemontesi è parte della nostra cultura. Sarà anche per la tenacia e il suo essere molto resistente” Un campo di lavanda a Sale San Giovanni Accanto, i biscotti alla lavanda, una delle specialità della fiera



LA TESTIMONIANZA

“Qui i campi sono unici non chiamateci Provenza”

Carlo Quaglia, maestro distillatore dell'Astigiano ed esperto di botanica, usa la pianta nei liquori e negli oli essenziali: “Un odore che ti entra dentro”

di LUISAMOSELLO

No, non siamo la piccola Provenza piemontese. Non chiamateci così. Questo angolo di Piemonte è unico, è la terra dei profumi e delle essenze, e qui la lavanda ha il suo posto d'onore». Carlo Quaglia, maestro distillatore dell'Astigiano ed esperto di botanica, solletica tutti gli odorosi sensi mentre descrive la Tenuta Sussambrino, un'oasi naturale di 20 ettari tra le colline del Monferrato, dove coltiva erbe aromatiche come melissa, maggiorana, assenzio e per l'appunto lavanda (impiantata per prima) «per garantire materie prime fresche e locali, raccolte nel momento ideale, e trasformarle in prodotti eccellenti». Lui è la quarta generazione alla guida della distilleria di famiglia, nata nel 1890 a Castelnuovo Don Bosco, fra le poche aziende di liquori in Italia con una propria area di coltivazione e trasformazione delle botaniche. E racconta l'emozione della fioritura che l'affascinante pianta odorosa regala in questo momento dell'anno. «È una festa, ma anche una fatica – sottolinea – È emozionante vederla fiorire e constatare la sua “supremazia”, la sua tenacia, il suo crescere anche in situazioni estreme. Noi la coltiviamo da quattro an-

ni, in una piccola zona della Tenuta, circa 500 metri quadri, dove prima non cresceva niente, in un'area della collina molto pendente e ripida, dove la vigna e altri tipi di colture avrebbero faticato. La raccolta è totalmente manuale, con l'uso delle forbici. E sì, è faticosa con il caldo del giorno, dovendo evitare la brina del mattino. Ma alla sera si è profumati dalla testa ai piedi. È un lavoro che ti si attacca letteralmente addosso».

Come dire, un'erba che si esprime in tutta la sua intensità sempre, fin da quando viene raccolta. E che non ha vie di mezzo, o è amatissima o si detesta: «Non è per tutti. Per noi piemontesi è parte della nostra cultura. Sarà anche per la tenacia, il suo essere molto resistente. Patisce l'umidità, sopporta tutto, si pota, si raccoglie, si “maltratta” un po', ma poi, l'anno successivo, si esprime sempre al massimo della sua potenza».

La coltivazione, all'interno della Tenuta Sussambrino, è limitata a poche centinaia di piante proprio perché la lavanda ha un altissimo potere aromatizzante. E per questo ne bastano quantità molto basse, a partire dai liquori: «Appena un grammo a ettolitro. I fiori vengono staccati dal gambo ed essiccati all'ombra. Una parte fresca, invece, viene distillata immediatamente e messa nell'alambicco in corrente di vapore per



farne olio essenziale. E anche questo è un rito affascinante che emoziona sempre». Un unicum, insomma, questo concentrato di profumo, a tutta natura, che va dosato con parsimonia, altrimenti diventa l'unico protagonista e rischia di sovrastare troppo gli altri sapori. Infatti, un conto è usare la lavanda da sola, per esempio nel rosolio. Va invece contenuta quando, nei liquori, negli amari e negli elisir, viene mescolata con altre piante aromatiche. Ma il suo profumo inconfondibile si riesce comunque a percepire, inebriando i sensi. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**“Per noi
piemontesi
è parte della
nostra cultura.
Sarà anche
per la tenacia
e il suo essere
molto resistente”**





Un campo di lavanda a Sale San Giovanni. Accanto, i biscotti alla lavanda, una delle specialità della fiera.



LA TESTIMONIANZA

“Qui i campi sono unici non chiamateci Provenza”

Carlo Quaglia, maestro distillatore dell'Astigiano ed esperto di botanica, usa la pianta nei liquori e negli oli essenziali: “Un odore che ti entra dentro”

di LUISA MOSELLO

No, non siamo la piccola Provenza piemontese. Non chiamateci così. Questo angolo di Piemonte è unico, è la terra dei profumi e delle essenze, e qui la lavanda ha il suo posto d'onore». Carlo Quaglia, maestro distillatore dell'Astigiano ed esperto di botanica, solletica tutti gli odorosi sensi mentre descrive la Tenuta Sussambrino, un'oasi naturale di 20 ettari tra le colline del Monferrato, dove coltiva erbe aromatiche come melissa, maggiorana, assenzio e per l'appunto lavanda (impiantata per prima) «per garantire materie prime fresche e locali, raccolte nel momento ideale, e trasformarle in prodotti eccellenti». Lui è la quarta generazione alla guida della distilleria di famiglia, nata nel 1890 a Castelnuovo Don Bosco, fra le poche aziende di liquori in Italia con una propria area di coltivazione e trasformazione delle botaniche. E racconta l'emozione della fioritura che l'affascinante pianta odorosa regala in questo momento dell'anno. «È una festa, ma anche una fatica – sottolinea – È emozionante vederla fiorire e constatare la sua “supremazia”, la sua tenacia, il suo crescere anche in situazioni estreme. Noi la coltiviamo da quattro an-

ni, in una piccola zona della Tenuta, circa 500 metri quadri, dove prima non cresceva niente, in un'area della collina molto pendente e ripida, dove la vigna e altri tipi di colture avrebbero faticato. La raccolta è totalmente manuale, con l'uso delle forbici. E sì, è faticosa con il caldo del giorno, dovendo evitare la brina del mattino. Ma alla sera si è profumati dalla testa ai piedi. È un lavoro che ti si attacca letteralmente addosso».

Come dire, un'erba che si esprime in tutta la sua intensità sempre, fin da quando viene raccolta. E che non ha vie di mezzo, o è amatissima o si detesta: «Non è per tutti. Per noi piemontesi è parte della nostra cultura. Sarà anche per la tenacia, il suo essere molto resistente. Patisce l'umidità, sopporta tutto, si pota, si raccoglie, si “maltratta” un po', ma poi, l'anno successivo, si esprime sempre al massimo della sua potenza».

La coltivazione, all'interno della Tenuta Sussambrino, è limitata a poche centinaia di piante proprio perché la lavanda ha un altissimo potere aromatizzante. E per questo ne bastano quantità molto basse, a partire dai liquori: «Appena un grammo a ettolitro. I fiori vengono staccati dal gambo ed essiccati all'ombra. Una parte fresca, invece, viene distillata immediatamente e messa nell'alambicco in corrente di vapore per



farne olio essenziale. E anche questo è un rito affascinante che emoziona sempre». Un unicum, insomma, questo concentrato di profumo, a tutta natura, che va dosato con parsimonia, altrimenti diventa l'unico protagonista e rischia di sovrastare troppo gli altri sapori. Infatti, un conto è usare la lavanda da sola, per esempio nel rosolio. Va invece contenuta quando, nei liquori, negli amari e negli elisir, viene mescolata con altre piante aromatiche. Ma il suo profumo inconfondibile si riesce comunque a percepire, inebriando i sensi. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**“Per noi
piemontesi
è parte della
nostra cultura.
Sarà anche
per la tenacia
e il suo essere
molto resistente”**





Un campo di lavanda a Sale San Giovanni. Accanto, i biscotti alla lavanda, una delle specialità della fiera.



LA TESTIMONIANZA

“Qui i campi sono unici non chiamateci Provenza”

Carlo Quaglia, maestro distillatore dell'Astigiano ed esperto di botanica, usa la pianta nei liquori e negli oli essenziali: “Un odore che ti entra dentro”

di LUISAMOSELLO

No, non siamo la piccola Provenza piemontese. Non chiamateci così. Questo angolo di Piemonte è unico, è la terra dei profumi e delle essenze, e qui la lavanda ha il suo posto d'onore». Carlo Quaglia, maestro distillatore dell'Astigiano ed esperto di botanica, solletica tutti gli odorosi sensi mentre descrive la Tenuta Sussambrino, un'oasi naturale di 20 ettari tra le colline del Monferrato, dove coltiva erbe aromatiche come melissa, maggiorana, assenzio e per l'appunto lavanda (impiantata per prima) «per garantire materie prime fresche e locali, raccolte nel momento ideale, e trasformarle in prodotti eccellenti». Lui è la quarta generazione alla guida della distilleria di famiglia, nata nel 1890 a Castelnuovo Don Bosco, fra le poche aziende di liquori in Italia con una propria area di coltivazione e trasformazione delle botaniche. E racconta l'emozione della fioritura che l'affascinante pianta odorosa regala in questo momento dell'anno. «È una festa, ma anche una fatica – sottolinea – È emozionante vederla fiorire e constatare la sua “supremazia”, la sua tenacia, il suo crescere anche in situazioni estreme. Noi la coltiviamo da quattro an-

ni, in una piccola zona della Tenuta, circa 500 metri quadri, dove prima non cresceva niente, in un'area della collina molto pendente e ripida, dove la vigna e altri tipi di colture avrebbero faticato. La raccolta è totalmente manuale, con l'uso delle forbici. E sì, è faticosa con il caldo del giorno, dovendo evitare la brina del mattino. Ma alla sera si è profumati dalla testa ai piedi. È un lavoro che ti si attacca letteralmente addosso».

Come dire, un'erba che si esprime in tutta la sua intensità sempre, fin da quando viene raccolta. E che non ha vie di mezzo, o è amatissima o si detesta: «Non è per tutti. Per noi piemontesi è parte della nostra cultura. Sarà anche per la tenacia, il suo essere molto resistente. Patisce l'umidità, sopporta tutto, si pota, si raccoglie, si “maltratta” un po', ma poi, l'anno successivo, si esprime sempre al massimo della sua potenza».

La coltivazione, all'interno della Tenuta Sussambrino, è limitata a poche centinaia di piante proprio perché la lavanda ha un altissimo potere aromatizzante. E per questo ne bastano quantità molto basse, a partire dai liquori: «Appena un grammo a ettolitro. I fiori vengono staccati dal gambo ed essiccati all'ombra. Una parte fresca, invece, viene distillata immediatamente e messa nell'alambicco in corrente di vapore per



farne olio essenziale. E anche questo è un rito affascinante che emoziona sempre». Un unicum, insomma, questo concentrato di profumo, a tutta natura, che va dosato con parsimonia, altrimenti diventa l'unico protagonista e rischia di sovrastare troppo gli altri sapori. Infatti, un conto è usare la lavanda da sola, per esempio nel rosolio. Va invece contenuta quando, nei liquori, negli amari e negli elisir, viene mescolata con altre piante aromatiche. Ma il suo profumo inconfondibile si riesce comunque a percepire, inebriando i sensi. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**“Per noi
piemontesi
è parte della
nostra cultura.
Sarà anche
per la tenacia
e il suo essere
molto resistente”**





Un campo di lavanda a Sale San Giovanni. Accanto, i biscotti alla lavanda, una delle specialità della fiera.



LA TESTIMONIANZA

“Qui i campi sono unici non chiamateci Provenza”

Carlo Quaglia, maestro distillatore dell'Astigiano ed esperto di botanica, usa la pianta nei liquori e negli oli essenziali: “Un odore che ti entra dentro”

di LUISAMOSELLO

No, non siamo la piccola Provenza piemontese. Non chiamateci così. Questo angolo di Piemonte è unico, è la terra dei profumi e delle essenze, e qui la lavanda ha il suo posto d'onore». Carlo Quaglia, maestro distillatore dell'Astigiano ed esperto di botanica, solletica tutti gli odorosi sensi mentre descrive la Tenuta Sussambrino, un'oasi naturale di 20 ettari tra le colline del Monferrato, dove coltiva erbe aromatiche come melissa, maggiorana, assenzio e per l'appunto lavanda (impiantata per prima) «per garantire materie prime fresche e locali, raccolte nel momento ideale, e trasformarle in prodotti eccellenti». Lui è la quarta generazione alla guida della distilleria di famiglia, nata nel 1890 a Castelnuovo Don Bosco, fra le poche aziende di liquori in Italia con una propria area di coltivazione e trasformazione delle botaniche. E racconta l'emozione della fioritura che l'affascinante pianta odorosa regala in questo momento dell'anno. «È una festa, ma anche una fatica – sottolinea – È emozionante vederla fiorire e constatare la sua “supremazia”, la sua tenacia, il suo crescere anche in situazioni estreme. Noi la coltiviamo da quattro an-

ni, in una piccola zona della Tenuta, circa 500 metri quadri, dove prima non cresceva niente, in un'area della collina molto pendente e ripida, dove la vigna e altri tipi di colture avrebbero faticato. La raccolta è totalmente manuale, con l'uso delle forbici. E sì, è faticosa con il caldo del giorno, dovendo evitare la brina del mattino. Ma alla sera si è profumati dalla testa ai piedi. È un lavoro che ti si attacca letteralmente addosso».

Come dire, un'erba che si esprime in tutta la sua intensità sempre, fin da quando viene raccolta. E che non ha vie di mezzo, o è amatissima o si detesta: «Non è per tutti. Per noi piemontesi è parte della nostra cultura. Sarà anche per la tenacia, il suo essere molto resistente. Patisce l'umidità, sopporta tutto, si pota, si raccoglie, si “maltratta” un po', ma poi, l'anno successivo, si esprime sempre al massimo della sua potenza».

La coltivazione, all'interno della Tenuta Sussambrino, è limitata a poche centinaia di piante proprio perché la lavanda ha un altissimo potere aromatizzante. E per questo ne bastano quantità molto basse, a partire dai liquori: «Appena un grammo a ettolitro. I fiori vengono staccati dal gambo ed essiccati all'ombra. Una parte fresca, invece, viene distillata immediatamente e messa nell'alambicco in corrente di vapore per

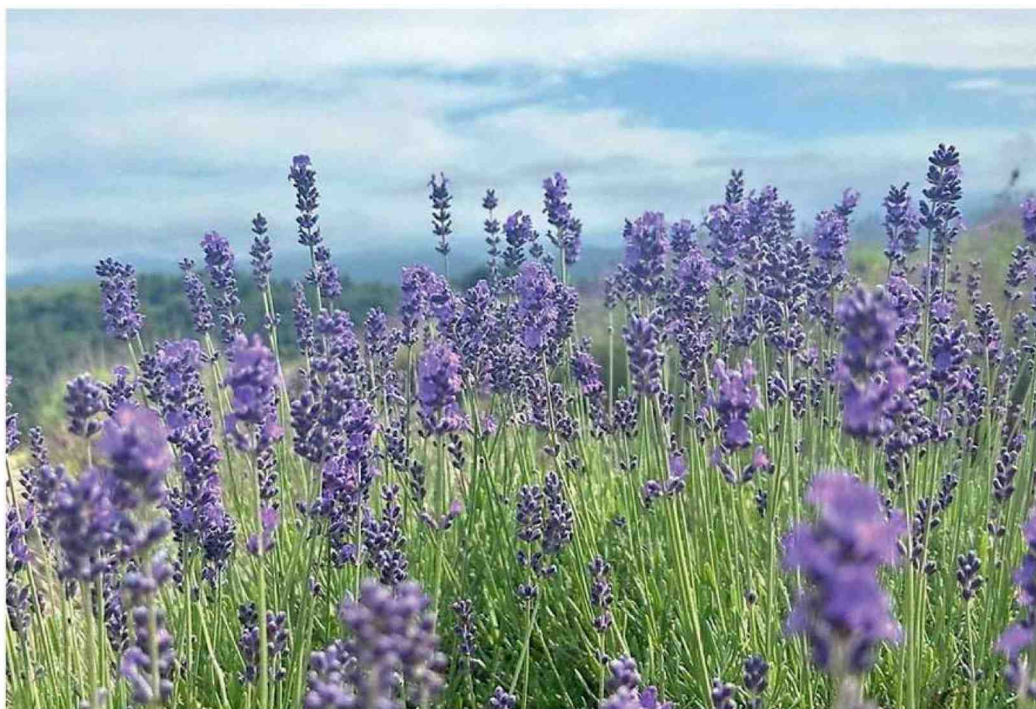


farne olio essenziale. È anche questo è un rito affascinante che emoziona sempre». Un unicum, insomma, questo concentrato di profumo, a tutta natura, che va dosato con parsimonia, altrimenti diventa l'unico protagonista e rischia di sovrastare troppo gli altri sapori. Infatti, un conto è usare la lavanda da sola, per esempio nel rosolio. Va invece contenuta quando, nei liquori, negli amari e negli elisir, viene mescolata con altre piante aromatiche. Ma il suo profumo inconfondibile si riesce comunque a percepire, inebriando i sensi. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**“Per noi
piemontesi
è parte della
nostra cultura.
Sarà anche
per la tenacia
e il suo essere
molto resistente”**





Un campo
di lavanda a Sale
San Giovanni
Accanto,
i biscotti
alla lavanda,
una delle
specialità
della fiera



► 27 giugno 2025

“Qui i campi sono unici non chiamateci Provenza”

Carlo Quaglia, maestro distillatore dell'Astigiano ed esperto di botanica, usa la pianta nei liquori e negli oli essenziali: “Un odore che ti entra dentro” LA TESTIMONIANZA No, non siamo la piccola Provenza piemontese. Non chiamateci così. Questo angolo di Piemonte è unico, è la terra dei profumi e delle essenze, e qui la lavanda ha il suo posto d'onore». Carlo Quaglia, maestro distillatore dell'Astigiano ed esperto di botanica, solletica tutti gli odorosi sensi mentre descrive la Tenuta Sussambrino, un'oasi naturale di 20 ettari tra le colline del Monferrato, dove coltiva erbe aromatiche come melissa, maggiorana, assenzio e per l'appunto lavanda (impiantata per prima) «per garantire materie prime fresche e locali, raccolte nel momento ideale, e trasformarle in prodotti eccellenti». Lui è la quarta generazione alla guida della distilleria di glia, nata nel 1890 a Castelnuovo Don Bosco, fra le poche aziende di liquori in Italia con una propria area di coltivazione e trasformazione delle botaniche. E racconta l'emozione della fioritura che l'affascinante pianta odorosa regala in questo momento dell'anno. «È una festa, ma anche una fatica – sottolinea – È emozionante vederla fiorire e constatare la sua “supremazia”, la sua tenacia, il suo crescere anche in situazioni estreme. Noi la coltiviamo da quattro anni, in una piccola zona della Tenuta, circa 500 metri quadri, dove prima non cresceva niente, in un'area della collina molto pendente e ripida, dove la vigna e altri tipi di colture avrebbero faticato. La raccolta è totalmente manuale, con l'uso delle forbici. E sì, è faticosa con il caldo del giorno, dovendo evitare la brina del mattino. Ma alla sera si è profumati dalla testa ai piedi. È un lavoro che ti si attacca letteralmente addosso». Come dire, un'erba che si esprime in tutta la sua intensità sempre, fin da quando viene raccolta. E che non ha vie di mezzo, o è amatissima o si detesta: «Non è per tutti. Per noi piemontesi è parte della nostra cultura. Sarà anche per la tenacia, il suo essere molto resistente. Patisce l'umidità, sopporta tutto, si pota, si raccoglie, si “maltratta” un po', ma poi, l'anno successivo, si esprime sempre al massimo della sua potenza». La coltivazione, all'interno della Tenuta Sussambrino, è limitata a poche centinaia di piante proprio perché la lavanda ha un altissimo potere aromatizzante. E per questo ne bastano quantità molto basse, a partire dai liquori: «Appena un grammo a ettolitro. I fiori vengono staccati dal gambo ed essiccati all'ombra. Una parte fresca, invece, viene distillata immediatamente e messa nell'alambicco in corrente di vapore per farne olio essenziale. E anche questo è un rito affascinante che emoziona sempre». Un unicum, insomma, questo concentrato di profumo, a tutta natura, che va dosato con parsimonia, altrimenti diventa l'unico protagonista e rischia di sovrastare troppo gli altri sapori. Infatti, un conto è usare la lavanda da sola, per esempio nel rosolio. Va invece contenuta quando, nei liquori, negli amari e negli elisir, viene mescolata con altre piante aromatiche. Ma il suo profumo inconfondibile si riesce comunque a percepire, inebriando i sensi. — © RIPRODUZIONE RISERVATA “Per noi piemontesi è parte della nostra cultura. Sarà anche per la tenacia e il suo essere molto resistente” Un campo di lavanda a Sale San Giovanni Accanto, i biscotti alla lavanda, una delle specialità della fiera



► 27 giugno 2025

“Qui i campi sono unici non chiamateci Provenza”

Carlo Quaglia, maestro distillatore dell'Astigiano ed esperto di botanica, usa la pianta nei liquori e negli oli essenziali: “Un odore che ti entra dentro” LA TESTIMONIANZA No, non siamo la piccola Provenza piemontese. Non chiamateci così. Questo angolo di Piemonte è unico, è la terra dei profumi e delle essenze, e qui la lavanda ha il suo posto d'onore». Carlo Quaglia, maestro distillatore dell'Astigiano ed esperto di botanica, solletica tutti gli odorosi sensi mentre descrive la Tenuta Sussambrino, un'oasi naturale di 20 ettari tra le colline del Monferrato, dove coltiva erbe aromatiche come melissa, maggiorana, assenzio e per l'appunto lavanda (impiantata per prima) «per garantire materie prime fresche e locali, raccolte nel momento ideale, e trasformarle in prodotti eccellenti». Lui è la quarta generazione alla guida della distilleria di glia, nata nel 1890 a Castelnuovo Don Bosco, fra le poche aziende di liquori in Italia con una propria area di coltivazione e trasformazione delle botaniche. E racconta l'emozione della fioritura che l'affascinante pianta odorosa regala in questo momento dell'anno. «È una festa, ma anche una fatica – sottolinea – È emozionante vederla fiorire e constatare la sua “supremazia”, la sua tenacia, il suo crescere anche in situazioni estreme. Noi la coltiviamo da quattro anni, in una piccola zona della Tenuta, circa 500 metri quadri, dove prima non cresceva niente, in un'area della collina molto pendente e ripida, dove la vigna e altri tipi di colture avrebbero faticato. La raccolta è totalmente manuale, con l'uso delle forbici. E sì, è faticosa con il caldo del giorno, dovendo evitare la brina del mattino. Ma alla sera si è profumati dalla testa ai piedi. È un lavoro che ti si attacca letteralmente addosso». Come dire, un'erba che si esprime in tutta la sua intensità sempre, fin da quando viene raccolta. E che non ha vie di mezzo, o è amatissima o si detesta: «Non è per tutti. Per noi piemontesi è parte della nostra cultura. Sarà anche per la tenacia, il suo essere molto resistente. Patisce l'umidità, sopporta tutto, si pota, si raccoglie, si “maltratta” un po', ma poi, l'anno successivo, si esprime sempre al massimo della sua potenza». La coltivazione, all'interno della Tenuta Sussambrino, è limitata a poche centinaia di piante proprio perché la lavanda ha un altissimo potere aromatizzante. E per questo ne bastano quantità molto basse, a partire dai liquori: «Appena un grammo a ettolitro. I fiori vengono staccati dal gambo ed essiccati all'ombra. Una parte fresca, invece, viene distillata immediatamente e messa nell'alambicco in corrente di vapore per farne olio essenziale. E anche questo è un rito affascinante che emoziona sempre». Un unicum, insomma, questo concentrato di profumo, a tutta natura, che va dosato con parsimonia, altrimenti diventa l'unico protagonista e rischia di sovrastare troppo gli altri sapori. Infatti, un conto è usare la lavanda da sola, per esempio nel rosolio. Va invece contenuta quando, nei liquori, negli amari e negli elisir, viene mescolata con altre piante aromatiche. Ma il suo profumo inconfondibile si riesce comunque a percepire, inebriando i sensi. — © RIPRODUZIONE RISERVATA “Per noi piemontesi è parte della nostra cultura. Sarà anche per la tenacia e il suo essere molto resistente” Un campo di lavanda a Sale San Giovanni Accanto, i biscotti alla lavanda, una delle specialità della fiera



► 27 giugno 2025

“Qui i campi sono unici non chiamateci Provenza”

Carlo Quaglia, maestro distillatore dell'Astigiano ed esperto di botanica, usa la pianta nei liquori e negli oli essenziali: “Un odore che ti entra dentro” LA TESTIMONIANZA N o, non siamo la piccola Provenza piemontese. Non chiamateci così. Questo angolo di Piemonte è unico, è la terra dei profumi e delle essenze, e qui la lavanda ha il suo posto d'onore». Carlo Quaglia, maestro distillatore dell'Astigiano ed esperto di botanica, solletica tutti gli odorosi sensi mentre descrive la Tenuta Sussambrino, un'oasi naturale di 20 ettari tra le colline del Monferrato, dove coltiva erbe aromatiche come melissa, maggiorana, assenzio e per l'appunto lavanda (impiantata per prima) «per garantire materie prime fresche e locali, raccolte nel momento ideale, e trasformarle in prodotti eccellenti». Lui è la quarta generazione alla guida della distilleria di glia, nata nel 1890 a Castelnuovo Don Bosco, fra le poche aziende di liquori in Italia con una propria area di coltivazione e trasformazione delle botaniche. E racconta l'emozione della fioritura che l'affascinante pianta odorosa regala in questo momento dell'anno. «È una festa, ma anche una fatica – sottolinea – È emozionante vederla fiorire e constatare la sua “supremazia”, la sua tenacia, il suo crescere anche in situazioni estreme. Noi la coltiviamo da quattro anni, in una piccola zona della Tenuta, circa 500 metri quadri, dove prima non cresceva niente, in un'area della collina molto pendente e ripida, dove la vigna e altri tipi di colture avrebbero faticato. La raccolta è totalmente manuale, con l'uso delle forbici. E sì, è faticosa con il caldo del giorno, dovendo evitare la brina del mattino. Ma alla sera si è profumati dalla testa ai piedi. È un lavoro che ti si attacca letteralmente addosso». Come dire, un'erba che si esprime in tutta la sua intensità sempre, fin da quando viene raccolta. E che non ha vie di mezzo, o è amatissima o si detesta: «Non è per tutti. Per noi piemontesi è parte della nostra cultura. Sarà anche per la tenacia, il suo essere molto resistente. Patisce l'umidità, sopporta tutto, si pota, si raccoglie, si “maltratta” un po', ma poi, l'anno successivo, si esprime sempre al massimo della sua potenza». La coltivazione, all'interno della Tenuta Sussambrino, è limitata a poche centinaia di piante proprio perché la lavanda ha un altissimo potere aromatizzante. E per questo ne bastano quantità molto basse, a partire dai liquori: «Appena un grammo a ettolitro. I fiori vengono staccati dal gambo ed essiccati all'ombra. Una parte fresca, invece, viene distillata immediatamente e messa nell'alambicco in corrente di vapore per farne olio essenziale. E anche questo è un rito affascinante che emoziona sempre». Un unicum, insomma, questo concentrato di profumo, a tutta natura, che va dosato con parsimonia, altrimenti diventa l'unico protagonista e rischia di sovrastare troppo gli altri sapori. Infatti, un conto è usare la lavanda da sola, per esempio nel rosolio. Va invece contenuta quando, nei liquori, negli amari e negli elisir, viene mescolata con altre piante aromatiche. Ma il suo profumo inconfondibile si riesce comunque a percepire, inebriando i sensi. — © RIPRODUZIONE RISERVATA “Per noi piemontesi è parte della nostra cultura. Sarà anche per la tenacia e il suo essere molto resistente” Un campo di lavanda a Sale San Giovanni Accanto, i biscotti alla lavanda, una delle specialità della fiera



► 27 giugno 2025

“Qui i campi sono unici non chiamateci Provenza”

Carlo Quaglia, maestro distillatore dell'Astigiano ed esperto di botanica, usa la pianta nei liquori e negli oli essenziali: “Un odore che ti entra dentro” LA TESTIMONIANZA No, non siamo la piccola Provenza piemontese. Non chiamateci così. Questo angolo di Piemonte è unico, è la terra dei profumi e delle essenze, e qui la lavanda ha il suo posto d'onore». Carlo Quaglia, maestro distillatore dell'Astigiano ed esperto di botanica, solletica tutti gli odorosi sensi mentre descrive la Tenuta Sussambrino, un'oasi naturale di 20 ettari tra le colline del Monferrato, dove coltiva erbe aromatiche come melissa, maggiorana, assenzio e per l'appunto lavanda (impiantata per prima) «per garantire materie prime fresche e locali, raccolte nel momento ideale, e trasformarle in prodotti eccellenti». Lui è la quarta generazione alla guida della distilleria di famiglia, nata nel 1890 a Castelnuovo Don Bosco, fra le poche aziende di liquori in Italia con una propria area di coltivazione e trasformazione delle botaniche. E racconta l'emozione della fioritura che l'affascinante pianta odorosa regala in questo momento dell'anno. «È una festa, ma anche una fatica – sottolinea – È emozionante vederla fiorire e constatare la sua “supremazia”, la sua tenacia, il suo crescere anche in situazioni estreme. Noi la coltiviamo da quattro anni, in una piccola zona della Tenuta, circa 500 metri quadri, dove prima non cresceva niente, in un'area della collina molto pendente e ripida, dove la vigna e altri tipi di colture avrebbero faticato. La raccolta è totalmente manuale, con l'uso delle forbici. E sì, è faticosa con il caldo del giorno, dovendo evitare la brina del mattino. Ma alla sera si è profumati dalla testa ai piedi. È un lavoro che ti si attacca letteralmente addosso». Come dire, un'erba che si esprime in tutta la sua intensità sempre, fin da quando viene raccolta. E che non ha vie di mezzo, o è amatissima o si detesta: «Non è per tutti. Per noi piemontesi è parte della nostra cultura. Sarà anche per la tenacia, il suo essere molto resistente. Patisce l'umidità, sopporta tutto, si pota, si raccoglie, si “maltratta” un po', ma poi, l'anno successivo, si esprime sempre al massimo della sua potenza». La coltivazione, all'interno della Tenuta Sussambrino, è limitata a poche centinaia di piante proprio perché la lavanda ha un altissimo potere aromatizzante. E per questo ne bastano quantità molto basse, a partire dai liquori: «Appena un grammo a ettolitro. I fiori vengono staccati dal gambo ed essiccati all'ombra. Una parte fresca, invece, viene distillata immediatamente e messa nell'alambicco in corrente di vapore per farne olio essenziale. E anche questo è un rito affascinante che emoziona sempre». Un unicum, insomma, questo concentrato di profumo, a tutta natura, che va dosato con parsimonia, altrimenti diventa l'unico protagonista e rischia di sovrastare troppo gli altri sapori. Infatti, un conto è usare la lavanda da sola, per esempio nel rosolio. Va invece contenuta quando, nei liquori, negli amari e negli elisir, viene mescolata con altre piante aromatiche. Ma il suo profumo inconfondibile si riesce comunque a percepire, inebriando i sensi. — © RIPRODUZIONE RISERVATA “Per noi piemontesi è parte della nostra cultura. Sarà anche per la tenacia e il suo essere molto resistente” Un campo di lavanda a Sale San Giovanni Accanto, i biscotti alla lavanda, una delle specialità della fiera



“Vintage” Quaglia rende omaggio a Puccini



InComunicati StampaByRedazione 27 Giugno 2025

Taste & Theater è il mix perfetto scelto da Quaglia – Antica Distilleria dal 1890 che sostiene in qualità di sponsor la rassegna “PUCCINI DANCE CIRCUS OPERA – Per coro di corpi e strumenti”, spettacolo della Compagnia blucinQue scritto e diretto dalla regista e coreografa Caterina Mochi Sismondi. Si apre il sipario sulla kermesse che toccherà otto tappe in luoghi aulici e storici di Piemonte (Chieri, Musei Reali di Torino), Lombardia (Teatro Franco Parenti), Sardegna (Teatro Massimo di Cagliari), Tunisia all'interno delle Giornate Teatrali di Cartagine e Kazakistan al Teatro dell'Opera di Almaty e concluderanno a gennaio 2026 il viaggio itinerante di un'opera potente e visionaria che fonde in sé più performance fra danza acrobatica, musica elettronica e orchestrale con narrazione poetica lasciata a voci femminili pucciniane: Tosca, Madama Butterfly, Manon Lescaut, Turandot e Mimì.

Ed è proprio a loro che si ispirano le nuove suggestioni di cocktail realizzati per l'occasione con prodotti “Vintage” Quaglia – Antica Distilleria dal 1890, strizzano l'occhio al genio di Puccini e alla dimensione olfattiva degli spirits. Così nascono cinque capolavori:

- Madame Butterfly realizzato con liquore alla violetta fiore delicato e nostalgico richiama alla protagonista e al suo amore che vive fra dolcezza e struggimento.
- Tosca realizzato con liquore al bergamotto richiama con il suo gusto intenso agrumato la luce e la forza che sottendono a questa opera.

- Mimì realizzato con liquore alla camomilla riporta ad una voce, un sussurro nel gelo di Parigi che lenisce e commuove.
- Turandot realizzato con liquore al chinotto dal gusto sicuro e deciso come la protagonista, lascia un sottofondo moderatamente amaro come memento indimenticabile.
- Manon Lescaut realizzato con liquore al sambuco riporta con le sue note floreali leggere e persistenti alla protagonista e le rende omaggio con eleganza.

“Abbiamo scelto di sostenere questo progetto culturale della Compagnia blucinQue perché condividiamo i valori di responsabilità sociale, di legame e impegno per tutto ciò che è espressione di arte e cultura, tradizione e innovazione: elementi che ritroviamo nella nostra mission aziendale e nel nostro modo appassionato di “fare spirits” – così Carlo Quaglia, mastro distillatore racconta il leit motiv di questo partenariato. E conclude “attraverso questo spettacolo itinerante Quaglia potrà fare conoscere, non solo in Italia ma nel mondo, la sua eccellenza attraverso l’opera di Puccini e la voce delle sue donne”.

Per conoscere tutte le tappe della kermesse <https://www.blucinque.it/appuntamenti/>



Taste & Theater con la regia della distilleria Quaglia



Do you want to access to this and other private contents?

Log in if you are a subscriber or [click here](#) to request service

Al "Puccini dance circus opera" 5 cocktail realizzati per l'occasione con prodotti "Vintage" Quaglia-Antica Distilleria dal 1890 [_distilleria Quaglia_](#) " id="27e08ae2">

Taste & Theater è il mix perfetto scelto da Quaglia - Antica Distilleria dal 1890 che sostiene in qualità di sponsor la rassegna "Puccini dance circus opera - Per coro di corpi e strumenti", spettacolo della Compagnia blucinQue scritto e diretto dalla regista e coreografa Caterina Mochi Sismondi. Si apre il sipario sulla kermesse che toccherà otto tappe in luoghi aulici e storici di Piemonte (Chieri...

Fc - 51615

Roma, RM, Italia, 06/26/2025 13:55

EFA News - European Food Agency

Similar The ancient Mesccia is reborn with the collaboration of Velier (Luca Gargano), for the creation of a superior quality rum

Mother Mesccia, the traditional rum of the Principality of Monaco revives thanks to the excellence of Haiti. And so, the Principality of the Grimaldi also rediscovers a treasure of its past: the ancient... more

Only liquor factory still active in the capital, now led by Micaela Pallini, looks back on

achievements and aims for new global challenges

Founded in 1875, a decade after the unification of Italy, Pallini crosses the extraordinary milestone of 150 years in business. Founded as a workshop in a village in the province of Lazio, over the decades... [more](#)

Acquired the last 50% of its importer for Italy since 1979

The champagne house Philipponnat has acquired 50% of Moon Import, its importer for Italy since 1979. The French house, in particular, has taken over the participation of the Mongiardino family, who wished... [more](#)



Quaglia Antica Distilleria va in scena con Puccini Dance Circus Opera

Arte e cultura Aziende e carriere Esterne Pubblicato da Redazione 26/06/2025



Taste & Theater è il mix perfetto scelto da Quaglia – Antica Distilleria dal 1890 che sostiene in qualità di sponsor la rassegna “PUCCINI DANCE CIRCUS OPERA – Per coro di corpi e strumenti”, spettacolo della Compagnia blucinQue scritto e diretto dalla regista e coreografa Caterina Mochi Sismondi. Si apre il sipario sulla kermesse che toccherà otto tappe in luoghi aulici e storici di Piemonte (Chieri, Musei Reali di Torino), Lombardia (Teatro Franco Parenti), Sardegna (Teatro Massimo di Cagliari), Tunisia all'interno delle Giornate Teatrali di Cartagine e Kazakistan al Teatro dell'Opera di Almaty e concluderanno a gennaio 2026 il viaggio itinerante di un'opera potente e visionaria che fonde in sé più performance fra danza acrobatica, musica elettronica e orchestrale con narrazione poetica lasciata a voci femminili pucciniane: Tosca, Madama Butterfly, Manon Lescaut, Turandot e Mimì.

Ed è proprio a loro che si ispirano le nuove suggestioni di cocktail realizzati per l'occasione con prodotti “Vintage” Quaglia – Antica Distilleria dal 1890, strizzano l'occhio al genio di Puccini e alla dimensione olfattiva degli spirits. Così nascono cinque capolavori:

- **Madame Butterfly** realizzato con liquore alla violetta fiore delicato e nostalgico richiama alla protagonista e al suo amore che vive fra dolcezza e struggimento.
- **Tosca** realizzato con liquore al bergamotto richiama con il suo gusto intenso agrumato la luce e la forza che sottendono a questa opera.
- **Mimì** realizzato con liquore alla camomilla riporta ad una voce, un sussurro nel gelo di Parigi che lenisce e commuove.
- **Turandot** realizzato con liquore al chinotto dal gusto sicuro e deciso come la protagonista, lascia un sottofondo moderatamente amaro come memento indimenticabile.
- **Manon Lescaut** realizzato con liquore al sambuco riporta con le sue note floreali leggere e persistenti alla protagonista e le rende omaggio con eleganza.

“Abbiamo scelto di sostenere questo progetto culturale della Compagnia blucinQue perché condividiamo i valori di responsabilità sociale, di legame e impegno per tutto ciò che è espressione di arte e cultura, tradizione e innovazione: elementi che ritroviamo nella nostra mission aziendale e nel nostro modo appassionato di “fare spirits” – così Carlo Quaglia, mastro distillatore racconta il leit motiv di questo partenariato.

E conclude “attraverso questo spettacolo itinerante Quaglia potrà fare conoscere, non solo in Italia ma nel mondo, la sua eccellenza attraverso l'opera di Puccini e la voce delle sue donne”.