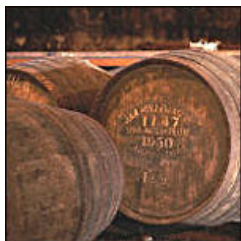


Il Gra.Car



Qualche mese fa aveva suscitato simpatia la notizia della arzilla signora Alma Maddalena, classe 1918, che annunciava la riapertura della sua distilleria famosa per la vendita dell'amaro "**Gra.Car**".

Il Gra.Car - liquore dei frati certosini - prende il nome da "*Gratiarum Carthusia*", ovvero Certosa della Madonna delle Grazie, comunemente conosciuta come [Certosa di Pavia](#).

E' **dal 1892** che il liquore certosino viene artigianalmente prodotto dalla famiglia di Alma Maddalena, fu il nonno Ignazio Giraud ad aprire la cantina e a tramandare ai familiari l'antico segreto della ricetta rivelatogli dai padri certosini...

Ricetta che ancora oggi Alma Maddalena **custodisce gelosamente**, tanto da rifiutare due interessanti offerte da note aziende che commerciano in liquori, perché "*il liquore dei frati è nato a Certosa e deve rimanere a Certosa*".

Forte di questa affermazione l'intraprendente vecchietta ha deciso di riaprire l'antica bottega dove, sistemati i vecchi cimeli dell'**ultra centenaria attività** di famiglia, esposte le bottiglie conservate dopo il primo sfratto che l'avevano costretta a fermarsi (momentaneamente) , appena riavrà la licenza, ritornerà al banco dell'antica distilleria a vendere quel Gra.Car che, durante il periodo del proibizionismo, era esportato in tutto il mondo, **da Parigi a New York!**

La signora Alma è **l'unica a conoscere la ricetta** dell'antica bevanda, e spera, una volta riaperta la distilleria, di insegnarla ai suoi aiutanti, così come suo padre aveva pazientemente fatto con lei, affinché il Gra.Car possa sopravvivere nei secoli insieme alla sua Certosa!

[Delia Giribaldi](#)

Pavia, 30/10/2002 (20)

RIPRODUZIONE VIETATA

www.miapavia.com è [testata giornalistica](#), il contenuto di queste pagine è protetto dai diritti d'autore.

In caso di citazione o utilizzo, si prega di evidenziare adeguatamente la fonte.

Articoli della stessa rubrica

- » [I Poranelli di Porana](#)
- » [Tradizioni a Certosa](#)
- » [Voghera ed i suoi Mostardini!](#)
- » [Alle radici dei sapori...](#)
- » [Parona e le sue offelle!](#)
- » [Biscotto il Cairoli!](#)
- » [L'agnolotto gobbo](#)
- » [Le tagliatelle di Santa Giuletta](#)
- » [Brasadè e brasadlò](#)
- » [La torta paradiso](#)
- » [Menconico paradiso dei tartufi](#)
- » [Il Gra.Car](#)
- » [La Mozzarella bufala](#)
- » [Vita da salame...](#)
- » [Il miccone pavese](#)
- » [Rane: che bontà!](#)

[Vedi archivio](#)

Altri articoli attinenti

- » [Dame e Cavalieri di oggi e di ieri](#)
- » [Torna a Pavia il Mercato del Ri-Usò](#)
- » [Visita gratuita ai luoghi di San Riccardo Pampuri](#)
- » [Un sabato al Museo per la Storia dell'Università](#)
- » [Uno:Uno. A tu per tu con l'opera - Sull'onda dello Ukiyo-e](#)
- » [Natale in museo per bambini](#)
- » [Leonardo e l'antico Ospedale San Matteo di Pavia](#)
- » [Torre in Festa](#)
- » [Museo per la Storia - apertura sabato](#)
- » [Mortara e Primo Levi](#)
- » [Pavia in posa, da Hayez a Chiolini](#)
- » [Al Passo con il Naviglio Pavese](#)
- » [A tu per tu con l'opera: Pietro Michis](#)
- » [Lo sguardo di Maria](#)
- » [Uno:Uno. A tu per tu con l'opera kids](#)