STRADA VINO e SAPORI TRENTINO

Testata: Adnkronos
Data: 30 marzo 2016

Con 'Alambicchi gourmet' grappa e chef a braccetto

MADE-IN-ITALY

Mi piace Condividi 1 Tweet Condividi

risposta da c.betrad.com...

Pubblicato il: 30/03/2016 16:33

Chi l'ha detto che la grappa deve essere degustata solo a fine pasto? Cosa succede se proviamo a utilizzarla come ingrediente in cucina e ad abbinarla a un antipasto o, perché no, a un primo? Ad esplorare questi inediti accostamenti la rassegna 'Alambicchi Gourmet', in programma ogni secondo venerdì del mese per un intero anno in vari ristoranti del Trentino, a partire dall'8 aprile e fino a marzo 2017.

Un'iniziativa fortemente voluta dalla Strada del vino e dei sapori del Trentino, in collaborazione con l'Istituto Tutela della Grappa del Trentino, per valorizzare uno dei prodotti più rappresentativi del territorio e mostrarne le infinite sfumature. Le degustazioni saranno infatti accompagnate dalla spiegazione e dai suggerimenti dei produttori di volta in volta coinvolti, che illustreranno brevemente anche storia, processo produttivo e tipologie della Trentino Grappa.

"Siamo felici di partecipare a questa iniziativa - spiega Beppe Bertagnolli, presidente dell'Istituto Tutela della Grappa del Trentino - poiché è sicuramente un modo alternativo e intrigante per avvicinare il pubblico finale a questa straordinaria eccellenza trentina, scavalcando i soliti schemi di degustazione che la vedono relegata a fine pasto per inserirla a pieno titolo come elemento centrale della cena. Siamo certi che per molti sarà un'assoluta scoperta".

"La grappa trentina - dichiara Francesco Antoniolli, presidente della Strada del vino e dei sapori del Trentino - sta giustamente raccogliendo sempre più consensi nel mondo degli appassionati e questo evento fa parte del lavoro di valorizzazione che stiamo portando avanti anche con la proposta vacanza 'Alambicchi e castelli', ovvero tre giorni da trascorrere tra distillerie e degustazioni attraverso il Trentino con visite guidate in alcuni dei suoi manieri più rappresentativi".

L'elenco dei ristoranti e dei produttori coinvolti e le proposte enogastronomiche delle singole serate sono disponibili su: bit.ly/alambicchi gourmet. Sempre nel sito sarà possibile trovare la modalità per prenotare le cene. #alambicchigourmet.

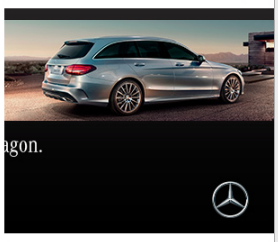
La rassegna prende il via venerdì 8 aprile, alle 20, presso il Moja Ristorante Caffetteria di Rovereto, in cui verranno servite le grappe di Distilleria Marzadro e di Azienda Agricola Zeni Roberto. Secondo appuntamento il 13 maggio, stesso orario, al Ristorante Castel Pergine di Pergine Valsugana, con le grappe di Distilleria Pilzer e di Azienda Agricola Poli Francesco. Si prosegue il 10 giugno al Ristorante 'Empatia' di Andalo con Distilleria Pezzi e Giori Distillati.

E poi, ancora: l'8 luglio al Ristorante Vecchia Segheria di Baselga di Pinè con Distilleria Vettorazzi e Distilleria Pilzer; il 12 agosto al Ristorante Lusernahof di Luserna con Distilleria Marzadro e Giori Distillati; il 9 settembre al Ristorante La Cacciatora di Mezzocorona con Distilleria G. Bertagnolli e Distilleria Pezzi; il 14 ottobre al Ristorante Villetta Annessa di Riva del Garda con Distilleria Angeli e Distilleria Pisoni; l'11 novembre Ai 3 Garofani Antica Trattoria di Trento con Distilleria Giovanni Poli e Riserva dell'Elmo Saracini; il 9 dicembre alla Pensione Maria 'Turismo Rurale' di Piscine di Sover con Distilleria Dallavalle e Antica Erboristeria Dott. Cappelletti.

Ultimi tre appuntamenti, infine, nel 2017: il 13 gennaio al Comano Cattoni Holiday di Ponte Arche di Comano Terme con l'Azienda Agricola Poli Francesco e la Distilleria G. Bertagnolli; il 10 febbraio al Ferrari Spazio Bollicine - Nabucco di Madonna di Campiglio con Segnana Distilleria e Distilleria Pisoni e, infine, il 10 marzo al Ristorante Van Spitz di Frassilongo con Distilleria Poli B e Distilleria Angeli.

Mandelli: "Con Carolina Crescentini siamo 'Lost in Paramount'..."

Cerca nel sito



Notizie Più Cliccate

1. Stop alla primavera, ciclone Isabel sconquassa l'Italia: -10°
2. Morto Emiliano Liuzzi, giornalista del Fatto: aveva 46 anni
3. Rivoluzione Whatsapp, chat e telefonate saranno criptate
4. Stefania Sandrelli: "Il sesso a 70 anni? Posso rinunciarci. Ma in passato con Gino Paoli... "
5. Non è solo questione di testa, studio fa luce sull'orgasmo

Video