

Al via rassegna 'Alambicchi Gourmet'

Alla scoperta della grappa del Trentino



Redazione ANSA TRENTO 30 marzo 2016 12:55

 Scrivi alla redazione  Stampa



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE 

TRENTO- Al via dall'8 aprile la rassegna "Alambicchi Gourmet" che prevede per un intero anno 12 serate a cadenza mensile in alcuni ristoranti del Trentino. L'iniziativa è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, in collaborazione con l'Istituto tutela della grappa del Trentino, per far conoscere e provare inediti abbinamenti con la grappa trentina.

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».

DALLA HOME TERRA&GUSTO



Moratoria su mutui estesa e 1,2 miliardi a imprese lombarde

Mondo Agricolo



Cresce Summa, in Alto Adige vini eccellenza dal mondo

Fiere e Eventi

Dg Emil Banca, non felici per ritardo Fico ma ci avviciniamo

Ortofrutta



Al via rassegna 'Alambicchi Gourmet'

Fiere e Eventi



Costo acqua aumenta nel 2015, in media 376 euro a famiglia

Business

POTRESTI ESSERE INTERESSATO ANCHE A...

«La grappa trentina - conclude Francesco Antonioli, 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».

Il programma delle serate. La rassegna prende il via venerdì 8 aprile alle ore 20.00 presso il Moja Ristorante Caffetteria di Rovereto, in cui verranno serviti 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 e 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.

L'elenco dei ristoranti e dei produttori coinvolti e le proposte enogastronomiche delle singole serate sono disponibili su [bit.ly/alambicchi gourmet](http://bit.ly/alambicchi_gourmet)

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



ravioli neri al...
Una...

Realize Network



Sebastiano Rovida:
omelette agli...
Oggi...

Realize Network



Sebastiano Rovida:
crespella al...
Ecco un...

Realize Network



Sebastiano Rovida:
fondo di carne
La mia...

Realize Network

● ● ● ● ● Sugeriti da THEOUTPLAY