

Bon Vivre

«La moda passa, lo stile resta» (Coco Chanel)

HOME BV NEWS BELLEZZA CRITICART CULTURA FIORI E PIANTE ILGUSTO MODA O CLASSE? BIMBINI NEWS SALUTE

TEMPO LIBERO WORLD&VIP VIDEO LIBEROREPORTER CALCIOQUOTIDIANO SEGRETI DI STATO TI-NEWS

Quotidiano on-line dedicato al "buon vivere"

Prende il via la rassegna Alambicchi Gourmet

Flip



12 serate a cadenza mensile in alcuni selezionati ristoranti del territorio, pensate e organizzate 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.

Chi l'ha detto che la grappa deve essere degustata solo a fine pasto? Cosa succede se proviamo ad utilizzarla come ingrediente in cucina e ad abbinarla ad un antipasto o, perché no, ad 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.

L'iniziativa 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*.

... corrispondenze tra il genius...
[more»](#)

Nuoto, cyclette o palestra "spengono" l'infiammazione nelle patologie gastro-reumatiche autoimmuni

Add to Flipboard Magazine. Più di 23 mln gli italiani completamente sedentari: rischiano... [more»](#)

Leoni e tori. I tesori di Persia ad Aquileia

Add to Flipboard Magazine. Una mostra "importante, di grande qualità" che si... [more»](#)

E' di Picasso il dipinto cubista più caro del mondo

Add to Flipboard Magazine. E' 'Femme assise' di Pablo Picasso il dipinto cubista... [more»](#)

Il Cavallo di Troia era una nave

Add to Flipboard Magazine. Il Cavallo di Troia non era un cavallo di legno, bensì una speciale... [more»](#)

“La grappa trentina – dichiara **Francesco Antonioli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** – sta giustamente raccogliendo sempre più consensi nel mondo degli appassionati. Si tratta di un prodotto non solo ottimo da consumare e molto più versatile da abbinare di quello che si possa pensare, ma anche perfetto da raccontare poiché ha alle spalle una storia ricca e affascinante e un metodo di produzione fortemente legato alla tradizione, da scoprire attraverso questo calendario di appuntamenti. Un lavoro di valorizzazione – prosegue – 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”.

“Siamo felici di partecipare a questa iniziativa – aggiunge **Beppe Bertagnoli, 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”.

Prova costume. Stressato e insoddisfatto il 60% dei maschi



Add to Flipboard Magazine. Forse perché le donne sono abituate a sentirsi gli occhi addosso in...

[more»](#)

Ti tradisce? Ecco come scoprirlo



Add to Flipboard Magazine. Molti ritengono che il tradimento sia il vero collante del matrimonio,...

[more»](#)

Dieta mediterranea sì, ma funziona solo con il sole e almeno 6 ore di sonno notturno



Add to Flipboard Magazine.