

**BREAKING** 5/ "Sirena d'oro", a Sorrento 6 giorni di eventi dedicati a olio e prodotti tipici ■ 7 aprile 2016 / Approvato in commissione

SEARCH

IL GIORNALE  
ENOGASTRONOMICCO  
CON IL CAPPELLO  
**CARLO  
ZUCCHETTI**



HOME SAPESSÉ CONTESSA RICETTE BERE IL DOMENICALE NOTIZIE IN TUSCIA EVENTI I VIDEO CON IL CAPPELLO LA TUSCIA DEL VINO 2016  
PIACERE TUSCO SEGNALAZIONE EVENTI ENOGASTRONOMICI CONTATTI CHI SIAMO



## "Alambicchi Gourmet", la grappa in cucina protagonista in Trentino

BY FRANCESCO MIECUCCI • 31 MARZO 2016 • NOTIZIE • COMMENTS (0)

La grappa come ingrediente in cucina e abbinata a un antipasto o a un primo piatto? A spostare la grappa dalla sua tradizionale collocazione a fine pasto, esplorando inediti e suggestivi accostamenti, ci pensa 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 2016 e fino a marzo 2017.

L'iniziativa è stata 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 dall'illustrazione e dai suggerimenti dei produttori coinvolti, che illustreranno brevemente anche storia, processo produttivo e tipologie della Trentino Grappa.

"Siamo felici di partecipare a questa iniziativa - spiega 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".

"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 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 questo sito, dove è inoltre possibile trovare la modalità per prenotare le cene.

La rassegna prende il via venerdì 8 aprile 2016, alle ore 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

### CALENDARIO EVENTI E DEGUSTAZIONI

<< Apr 2016 >>						
L	M	M	G	V	S	D
28	29	30	31	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	1

Tenuta La Pazzaglia



www.tenutalapazzaglia.it



CANTINA di MOGORO

### POST RECENTI



7 APRILE 2016 •

Da Cannes a Catania in bici per le eccellenze agroalimentari siciliane



7 APRILE 2016 •

"Sirena d'oro", a Sorrento 6 giorni di eventi dedicati a olio e prodotti...



7 APRILE 2016 •

Approvato in commissione alla Camera il Testo Unico del Vino



7 APRILE 2016 •

La preoccupazione di Italia e Grecia alla Ue per l'export di olio tunisino