STRADA VINO e SAPORI TRENTINO

Testata: Corriere del Trentino
Data: 2 aprile 2016

Enogastronomia Gli appuntamenti

Piaceri

Tempo di grappa e nosiola Primavera di degustazioni

di **Francesca Negri**

È tempo di nosiola e di grappa in Trentino. Nel caso della nosiola, uva autoctona trentina a bacca bianca, l'occasione è la settima edizione di «DiVinNosiola. Quando il vino si fa santo» e della ventesima edizione della «Mostra del vino nosiola Trentino, del Trentino Doc vino santo, delle grappe di nosiola e di vinaccia di Trentino Doc vino santo», abbinata all'esposizione orafa e alle proposte gastronomiche dei ristoranti aderenti all'iniziativa che durerà fino al 25 aprile in valle dei Laghi e a Trento.

In particolare oggi la kermesse animerà Palazzo Roccabruna a Trento: dalle 17 alle 22 ci sarà la possibilità di degustare i prodotti realizzati con la nosiola di 31 cantine con un particolare focus sulle versioni passite che danno origine al prezioso vino santo Trentino Doc. Inoltre, dalle 19 alle 22, sempre negli spazi della storica dimora di via Santissima Trinità, lo chef Maurizio Tait del ristorante Costa Salici di Cavalese si cimenterà in un menu dedicato al passito della Valle dei Laghi: si partirà con un antipasto a base di ristretto di vino santo con gnocchetti di cicoria, paté di fegatini di cortile al vino santo su brioche all'uvetta e cipolla tostata, per poi proseguire con filetto arrosto di maialino da latte in riduzione al vino santo e per chiudere in bellezza con un dessert composto da gelato al vino santo con crumble di «fregoloti» al vino santo (informazioni e prenotazioni allo 0461 887101).

Abbinamenti
Vin santo e golosità a Palazzo Roccabruna Uve da 31 cantine focus sulle passite

Siete amanti della grappa? Avete mai provato a passeggiare con i distillati? Se siete curiosi di esplorare questi inediti accostamenti, non dovete invece perdervi la rassegna «Alambicchi gourmet», dodici 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. La rassegna prenderà il via venerdì prossimo alle 20 al Moja ristorante caffetteria di Rovereto, con degustazione di grappe della distilleria Marzadro e dell'Azienda agricola Roberto Zeni. Secondo appuntamento il 13 maggio, allo stesso orario, al ristorante Castel Pergine in Valsugana con le grappe di distilleria Pilzer e di Azienda agricola Poli Francesco abbinate a un menu studiato ad hoc. Si proseguirà il 10 giugno al ristorante Empatia di Andalo con la distilleria Pezzi e Giori distillati; l'8 luglio al ristorante Vecchia segheria di Baselga di Pinè con la distilleria Vettorazzi e la distilleria Pilzer. Poi il 12 agosto l'appuntamento si trasferirà al ristorante Lusernahof di Luserna con la distilleria Marzadro e Giori distillati, il 9 settembre al ristorante La Cacciatora di Mezzocorona (distilleria Bertagnolli e distilleria Pezzi). Il 14 ottobre sarà la volta del ristorante Villetta Annessa di Riva del Garda con la distilleria Angeli e la distilleria Pisoni; l'11 novembre de Ai tre garofani. All'antica trattoria di Trento ci saranno la distilleria Giovanni Poli e la riserva dell'Elmo Saracini. Il 9 dicembre alla Pensione Maria turismo rurale di Piscine di Sover protagoniste saranno la distilleria Dallavalle e l'antica erboristeria Cappelletti. Ultimi tre appuntamenti, infine, nel 2017: il 13 gennaio al Comano Cattoni holiday di Ponte Arche con l'azienda agricola Poli Francesco e la distilleria Bertagnolli; il 10 febbraio i piatti di Ferrari spazio Bollicine-Nabucco incontreranno le grappe di Segnana distilleria e della distilleria Pisoni e, infine, il 10 marzo la rassegna si chiuderà al ristorante Van Spitz di Frassilongo con la distilleria Poli e la distilleria Angeli. L'elenco delle proposte enogastronomiche delle singole serate sono disponibili su www.tastetrentino.it.

© RIPRODUZIONE RISERVATA