

## HOME PAGE

TOP POST: IZIONE ENRICO CRIPPA, «GIOCO CON I C

f t s

**DEgustare**  
alla scoperta dei sapori d'Italia

HOME NOTIZIE VINI, BIRRE E LIQUORI IN CUCINA OSPITALITÀ LA RIVISTA "DE-GUSTARE" CHI SIAMO CONTATTI SHOP REGISTRATI

EVENTI LIQUORI E DISTILLATI

# GRAPPA, CON ALAMBICCHI GOURMET DIVENTA UN TUTTO PASTO

BY MAURIZIO FERRARI

04 APR 2016

GRAPPA BICCHIERE

SHARE COMMENT LOVE

In Trentino prende il via Alambicchi Gourmet, 12 cene mensili per scoprire la grappa e come abbinarla a tutte le portate di una pasto

**F**ine pasto o tutto pasto? Quand'è il momento giusto per bere la grappa? Sino ad oggi l'hanno proposta come un fine pasto, da meditazione, ma la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, in collaborazione con l'Istituto Tutela della Grappa del Trentino, vuole modificare questa abitudine. Con la rassegna Alambicchi Gourmet vuole portare la grappa a tavola, dall'antipasto in avanti.

### Inusuali abbinamenti con protagonista la grappa trentina

«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 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».

Ricerca...

#### RECENSIONI DEI VINI

Le nostre recensioni dei vini

WEEK MONTH ALL TIME

Giovanni Scapagnini, «Il cibo può cambiare il nostro destino»  
198 Views

Alessandro Frassica, il panino d'autore

SHARE

0

COMMENT

0

LOVE

Ogni primo venerdì del mese, per un anno intero, in vari ristoranti trentini si potrà provare a gustare la grappa durante il pasto, attraverso una serie di piatti studiati apposta per far risaltare il distillato, uno dei prodotti più rappresentativi del territorio trentino. Queste 12 serate saranno anche l'occasione per scoprire il mondo della grappa, in quanto saranno presenti i produttori che forniranno spiegazioni e approfondimenti su quello che si sta bevendo, sulla storia, sui processi produttivi e sulle diverse tipologie di questa bevanda spiritosa.



0

LOVE

«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».

Il primo appuntamento è per venerdì 8 aprile alle ore 20 al Moja Ristorante Caffetteria di Roveto dove abbinare alla cena ci saranno le grappe della Distilleria Marzadro e della Azienda Agricola Zeni Roberto. Sul sito della [Strada del Vino e dei Sapori del Trentino](#) c'è il calendario aggiornato delle serate, in alcuni casi è già disponibile il menu della cena. Sempre sul sito ci sono tutte le modalità per prenotare la cena.



nasce a Firenze

129 Views



Ovomozzo

97 Views



Cosimo Mogavero, pizze a regola d'arte

64 Views



Made in Italy, gli strumenti per proteggerlo

55 Views



Corrado Assenza, «Il gusto non ha confini»

44 Views

#### ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Email: \*

Nome: \*

ISCRIVITI