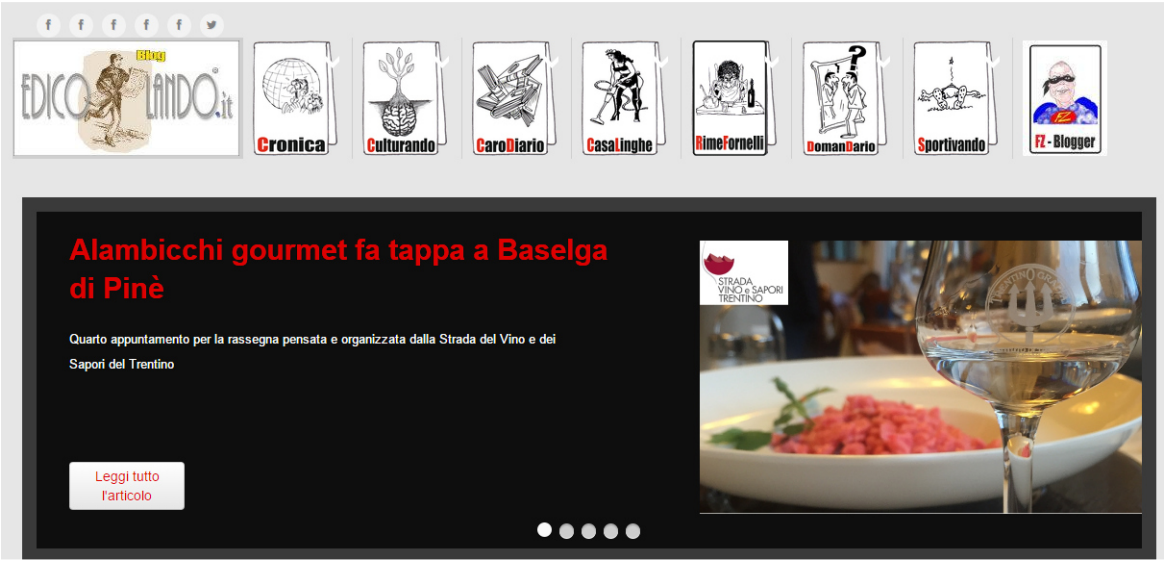
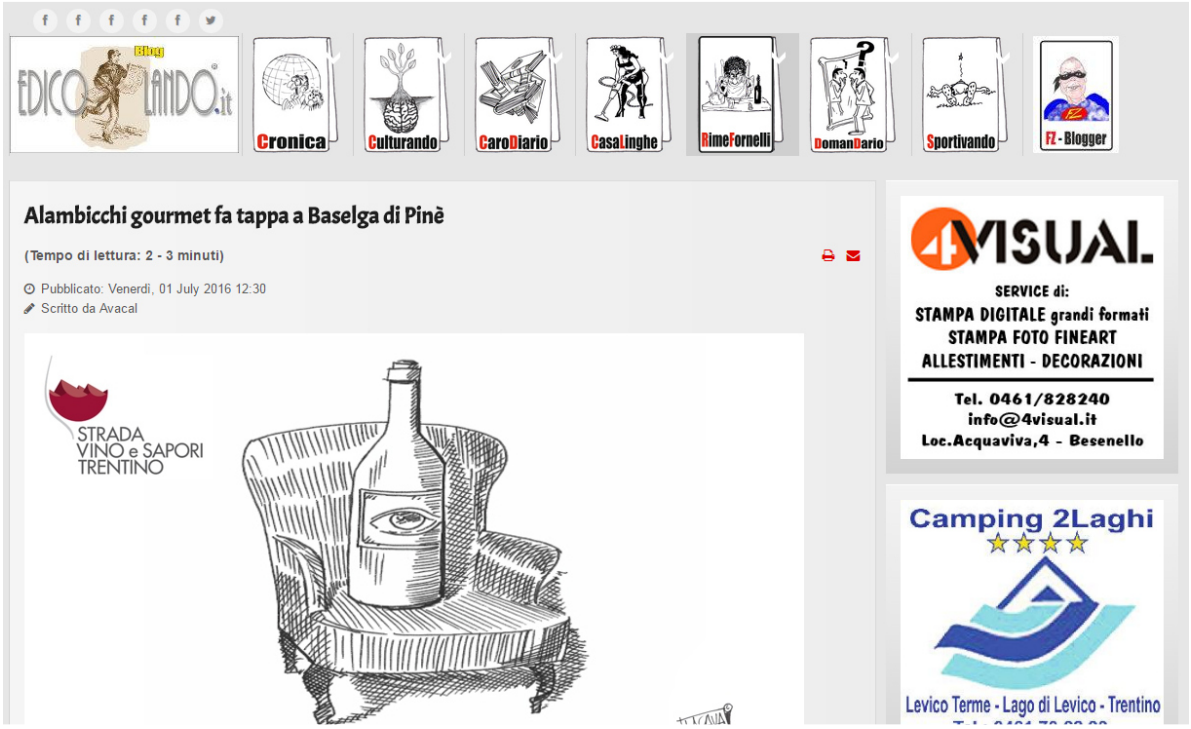
STRADA VINO e SAPORI TRENTINO

Testata:	**Edico-lando.it**
Data:	**1 luglio 2016**

HOME PAGE



APPROFONDIMENTO



Quarto appuntamento per la rassegna pensata e 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. Protagoniste della serata, le grappe della Distilleria Vettorazzi e della Distilleria Pilzer, abbinate ai piatti dello chef Marco Bortolotti del Ristorante Vecchia Segheria di Baselga di Pinè.

Baselga di Pinè, 1 luglio 2016 - Chi l'ha detto che la grappadeve essere degustata solo a fine pasto? Cosa succede se proviamo ad utilizzarla come ingrediente in cucina e a proporla ad inizio cena? Da questi intenti nasce la rassegna "**Alambicchi Gourmet**", 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.

Prossimo appuntamento, **venerdì 8 luglio, a partire dalle ore 20.00, al Ristorante Vecchia Segheria di Baselga di Pinè**, con un **menù di quattro portate, studiato dallo chef Marco Bortolotti**, che prende il via con un benvenuto della casa di **Caciotta al timo limone dell'Azienda Agricola Le Mandre**, abbinato alla **grappa di Marzemino** della Distilleria Vettorazzi e prosegue con un **Salmerino di Preore Trota Oro marinato alla grappa di Traminer Bruno Pilzer, mousse di caprino fresco e insalata di fiori eduli**, abbinato alla **grappa di Traminer** della Distilleria Pilzer; con **una Lombata di capriolo alla grappa stravecchia Vettorazzi, composta di ribes rosso e salsa al cioccolato fondente Gunaja**, in abbinamento ad un **calice di Teroldego Rotaliano**; per concludersi infine con uno **Strudel di pere con frolla friabile profumata ai petali di rosa e gelato al moscato rosa Vettorazzi**, in abbinamento alla **grappa di passito** della Distilleria Vettorazzi. Infine, come da tradizione, **caffè e resentin**, in abbinamento alla **grappa di Teroldego** della Distilleria Pilzer.

Un **menù completo**, **proposto a 39 euro e comprensivo di 4 grappe, 1 calice di vino, caffè e acqua**. Ogni piatto sarà inoltre impreziosito dalla **spiegazione** e dai **suggerimenti** dei **produttori coinvolti**, che illustreranno brevemente anche storia, processo produttivo e tipologie della Trentino Grappa.

Programma completo della rassegna disponibile su: bit.ly/alambicchigourmet

Per info e prenotazioni, contattare la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino allo 0461 921863 o all'indirizzo info@stradavinotrentino.com.