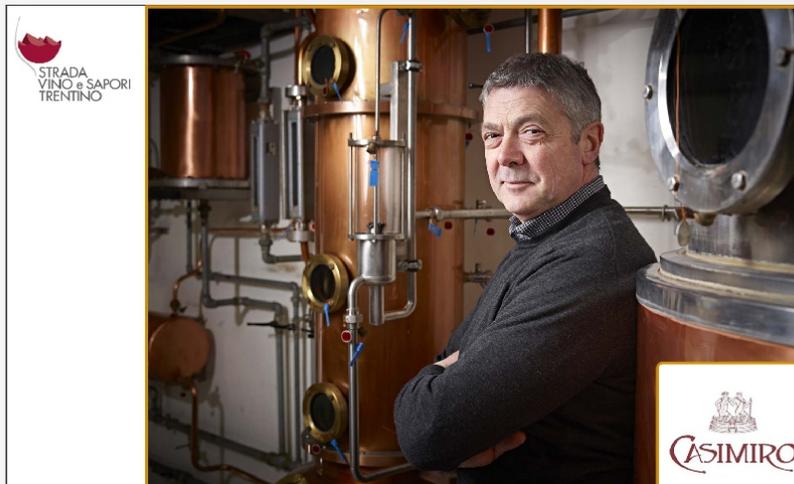




Alambicchi gourmet fa tappa ad Andalo

(Tempo di lettura: 2 - 3 minuti)

Pubblicato: Martedì, 31 May 2016 16:24
 Scritto da Stefania Casagrande



Terzo 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 Pezzi e della Distilleria Casimiro, abbinare ai piatti del nuovo Ristorante Empatia di Andalo, presso il Cavallino Lovely Hotel.

Andalo (TN), 31 maggio 2016 - 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 a proporla ad inizio cena?

Ristorante Pizzeria

Via Vabugana, 25
 38057 Pergine Valisiana (TN)
 tel./fax 0461.530840
 cell. 331 4760370 (Alessia)

newcarossa@libero.it



centroCOPIE Trentino

di Claudio Pinamonti & C.

Offerte SOTTOCOSTO

P.zza Tridente, 6 - 38121 Trento
 Tel.: 0461 83 08 80
 Fax.: 0461 42 98 47
 centrocopietrentino@gmail.com

CUNTN

EVENTI CULTURALI E SOCIO RICREATIVI

CIRCOLO UNIFICATO TRENTO dell' ESERCITO

c/o Caserma «G. Pizzolato», via delle Ghiaie, 24 - TN
 tel. 0461 940 629 dircuntn@cmetn.esercito.difesa.it



STRADA
VINO e SAPORI
TRENTINO

Malga Brigolina

Tel. 0461-94 74 74
Loc. Candriai -TN

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, **enerdì 10 giugno al nuovo Ristorante Empatia di Andalo**, situato all'interno del Cavallino Lovely Hotel, con un **menù di quattro portate** che prende il via con un benvenuto della casa di **formaggio Paganella con glassa ai fiori e miele di melata**, abbinato alla **grappa di Gewürztraminer** della Distilleria Pezzi e prosegue con una **piccola gelosia alla ricotta di montagna e foglioline di spinaci novelli con funghetti misti marinati in olio extravergine di oliva del Garda trentino**, abbinata alla **grappa di Nosiola** della Distilleria Casimiro; con un **filettino di maiale sfumato alla grappa di Nosiola con duchessa di patate e zucchine gialle dell'orto**, in abbinamento ad un **calice di Nosiola**; per concludersi infine con un **semifreddo ai frutti di bosco con cuore di frolla e salsa alla grappa di Moscato**, in abbinamento alla **grappa riserva Barrique** della Distilleria Pezzi.

Infine, come da tradizione, **caffè e resentin**, in abbinamento alla **grappa invecchiata "Ritocchi nel tempo"** della Distilleria Casimiro.

Un **menù davvero completo**, insomma, **proposto a 35 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 sul [sito web della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino](http://www.stradavinotrentino.com).

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