

**SCEGLI GENIALLOYD. L'ASSICURAZIONE ONLINE N°1 IN ITALIA.**  
Fonte: ANIA aprile 2015. Raccolta premi mercato diretto in Italia. Messaggio promozionale con finalità commerciali. Prima di sottoscrivere leggere il fascicolo informativo su Genialloyd.it.

 **CALCOLA IL TUO RISPARMIO**

5 APR 2016 / 17:04



## Alambicchi Gourmet: alla scoperta degli abbinamenti cibo/grappa

Un anno di appuntamenti gourmet dedicati alla grappa, attraverso cene studiate su misura per un abbinamento insolito. Il distillato diventa protagonista assoluto del pasto in diversi ristoranti del territorio trentino.



**PATATA SELENELLA.**  
L'ARMONIA COMINCIA DALLA TAVOLA.



SCOPRI DI PIÙ >

### ARTICOLI RACCOMANDATI



Gambero Rosso - Molini Spigadoro e Città del gusto. Un nuovo alleato in cucina



## L'iniziativa

Nuovi abbinamenti, accostamenti insoliti che aprono nuovi scenari. Ancora sperimentazioni nel campo enogastronomico, che questa volta vedono protagonista un distillato da fine pasto, la grappa. La sfida? Gustarlo a tutto pasto, con piatti diversi dall'antipasto al dessert che ricercano il perfetto equilibrio di sapori, attraverso accostamenti per assonanza e contrasto. Accade in Trentino, dove una serie di appuntamenti sul tema prenderà il via la sera di venerdì 8 aprile. Le cene in programma si protrarranno per poco meno di un anno e termineranno a marzo 2017. Un'iniziativa voluta dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, in collaborazione con l'Istituto di Tutela della Grappa del Trentino, nata per valorizzare uno dei prodotti più rappresentativi della regione, presentandolo in chiave diversa e originale, come bevanda da pasto.

*"Siamo felici di partecipare a questa iniziativa"* ha dichiarato **Beppe Bertagnolli**, Presidente dell'Istituto di 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"*. Questo l'obiettivo della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, modificare il modo di concepire e interpretare un distillato di qualità, come sostiene **Francesco Antonioli**, presidente dell'associazione, *"un prodotto non solo ottimo da consumare e molto più versatile da abbinare di quello che si possa pensare, ma anche perfetto da raccontare poiché ha alle spalle una storia ricca e affascinante e un metodo di produzione fortemente legato alla tradizione, da scoprire attraverso questo calendario di appuntamenti"*.

## I locali le aziende protagoniste

Attraverso le degustazioni guidate dagli esperti, i consumatori potranno avvicinarsi in maniera più consapevole a un prodotto spesso dato per scontato. Storia, processo produttivo, tipologie di grappa e proprietà aromatiche saranno al centro delle cene di Alambicchi Gourmet, che avranno luogo ogni secondo venerdì del mese. Le grappe servite durante il primo appuntamento, presso il Moja Ristorante Caffetteria di Rovereto, sono quelle di Distilleria Marzadro e di Azienda Agricola Zeni Roberto. Per il secondo appuntamento, ci si sposta a Pergine Valsugana al Ristorante Castel Pergine, insieme a Distilleria Pilzer e l'Azienda Agricola Poli Francesco. Si prosegue il 10 giugno ad Andalo, al ristorante Empatia con Distilleria Pezzi e Giori Distillati. E poi ancora, l'8 luglio al Ristorante Vecchia Segheria di Baselga di Pinè con Distilleria Vettorazzi e Distilleria Pilzer. E poi Luserna, Mezzocorona, Riva del Garda, Trento e Piscine di Sover, per un tour fra le diverse zone della provincia di Trento e le aziende produttrici locali: **Distilleria Marzadro, Giori Distillati, Distilleria G. Bertagnolli, Distilleria Pezzi, Distilleria Angeli, Distilleria Pisoni, Distilleria Giovanni Poli, Distilleria Dallavalle, Antica Erboristeria Dott. Cappelletti.**

[www.tastetrentino.it/le-tre-strade/strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino](http://www.tastetrentino.it/le-tre-strade/strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino)

a cura di Michela Becchi



Gambero Rosso - Pizzerie d'Italia 2016. La pizza Gateau di Pizzeria



Gambero Rosso - 10 motivi per cui l'arrivo di Starbucks in Italia non è una catastrofe



Gambero Rosso - La Pia apre a Londra. La farinata di ceci ultracentenaria alla conquista



## TEMI CALDI



Framento: a Cagliari la nuova pizzeria di qualità che...

3.6K

