



[Home](#) > [Comunicati Stampa](#) > [Strada del Vino e dei Sapori del Trentino: al via la rassegna...](#)

Strada del Vino e dei Sapori del Trentino: al via la rassegna ALAMBICCHI GOURMET

[Comunicati Stampa](#) mar 24, 2016

 0  53



[Search](#)

SOCIAL



1,523 Fans

[Like](#)

COMUNICATI STAMPA



Strada del Vino e dei Sapori del
Trentino: al via la rassegna
ALAMBICCHI GOURMET

mar 24, 2016  0  53

AD APRILE PRENDE IL VIA LA RASSEGNA ALAMBICCHI GOURMET

12 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, per far conoscere e provare inediti abbinamenti con la grappa trentina.

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 ad abbinarla ad un antipasto o, perché no, ad un primo? Ad esplorare questi inediti accostamenti, la rassegna "Alambicchi Gourmet", in programma ogni secondo venerdì del mese per un intero anno in vari ristoranti del Trentino, a partire dall'8 aprile e fino a marzo 2017.

Un'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. Le degustazioni saranno infatti accompagnate dalla spiegazione e dai suggerimenti dei produttori di volta in volta coinvolti, che illustreranno brevemente anche storia, processo produttivo e tipologie della Trentino Grappa.

L'iniziativa prende il via venerdì 8 aprile alle ore 20.00 presso il Moja Ristorante Caffetteria di Rovereto, in cui verranno serviti le grappe di Distilleria Marzadro e di Azienda Agricola Zeni Roberto. Secondo appuntamento il 13 maggio, stesso orario, al Ristorante Castel Pergine di Pergine Valsugana con le grappe di Distilleria Pilzer e di Azienda Agricola Poli Francesco. Si prosegue il 10 giugno al Ristorante "Empatia" di Andalo 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; il 12 agosto al Ristorante Lusernahof di Luserna con Distilleria Marzadro e Giori Distillati; il 9 settembre al Ristorante La Cacciatora di Mezzocorona con Distilleria G. Bertagnolli e Distilleria Pezzi; il 14 ottobre al Ristorante Villetta Annessa di Riva del Garda con Distilleria Angeli e Distilleria Pisoni; l'11 novembre al 3 Garofani Antica Trattoria di Trento con Distilleria Giovanni Poli e Riserva dell'Elmo Saracini e il 9 dicembre alla Pensione Maria "Turismo Rurale" di Pischke di Sover con Distilleria Dallavalle e Antica Erboristeria Dott. Cappelletti.

Ultimi tre appuntamenti, infine, nel 2017: il 13 gennaio al Comano Cattoni Holiday di Ponte Arche di Comano Terme con l'Azienda Agricola Poli Francesco e la Distilleria G. Bertagnolli; il 10 febbraio al Ferrari Spazio Bollicine - Nabucco di Madonna di Campiglio con Segnana Distilleria e Distilleria Pisoni e, infine, il 10 marzo al Ristorante Van Spitz di Frassilongo con Distilleria Poli B e Distilleria Angeli.

"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. Si tratta di 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. Un lavoro di valorizzazione - prosegue - 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".

"Siamo felici di partecipare a questa iniziativa - aggiunge Beppe Bertagnolli, Presidente dell'Istituto 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".

#alambicchigourmet



News in pillole



Cesenatico: benessere marino al Grand Hotel Da Vinci

mar 25, 2016 0 15

A CESENATICO, A PASQUA, RIAPRE IL RISTORANTE LA SPIAGGIA E IL GRAND HOTEL DA VINCI OFFRE IL "BENESSERE MARINO". Due novità interessanti per chi ama la...

Pasqua sulle Dolomiti: in

marmitta si suda sul ghiacciaio
mar 24, 2016

A Siena edizione kids del "Mercato nel Campo"
mar 22, 2016

Bergamo: a Malpaga, la Pasqua si festeggia alla corte del Colleoni
mar 21, 2016

Vita Associativa

