

[Login](#) | [Registrati](#)



GOLOSO & CURIOSO

VIAGGIO DEL GUSTO



Condominio Amico.net 2 in 1
Un sito web per la trasparenza
Un gestionale per una facile amministrazione

[VISITA IL SITO](#)

News - Eventi - [Leggi tutto](#) »

Partecipa al concorso "Serving Creativity Game" by Bormioli Rocco crea, posta e vinci!
Dal 15 maggio al 15 settembre 2016 è possibile partecipare al concorso Serving Creativity Game by Bormioli Rocco... [Leggi tutto](#)

Avanzi, l'eccellenza del vino Lombardo
Pluripremiato il vino che nasce sulle rive del Lago Di Garda Vinicoltori &... [Leggi tutto](#)

Val Gardena Active "Ladies Special"
Un programma di attività estivo e intrigante, dedicato alle donne. Val Gardena... [Leggi tutto](#)

"Foglie di Spinaci" Gusto&Linea
Immagina, crea e gusta! Dall'eccellenza di Agrifood Covalpa arriva nella tua cucina... [Leggi tutto](#)



Negozio online per la vendita di **stampi in silicone** per ricette dolci e salate

10% sconto di benvenuto per il primo acquisto

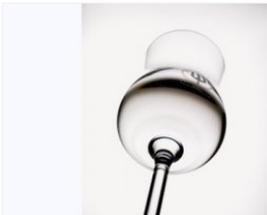
PRODOTTI MADE IN ITALY CERTIFICATI

www.crealamagia.com

Gli articoli • [Gastronomia](#) • [Mondo vino](#) • [Viaggi del gusto](#) • [Mondo libro](#) • [Viaggi e motori](#) • [Fashion e Lusso](#)

Le ricette ▶ [Ricette del goloso](#) ▶ [Ricette giornalisti](#) ▶ [Ricette chef](#)

[Home](#) > [Zenit Claudio](#) > [Viaggi del gusto](#) > [Grappa e chef in Trentino vanno a braccetto](#)



GRAPPA E CHEF IN TRENTINO VANNO A BRACCETTO

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. «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 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». La rassegna 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 Lusermahof 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 Ai 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 Piscine 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

Antoniolli, 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». L'elenco dei ristoranti e dei produttori coinvolti e le proposte enogastronomiche delle singole serate sono disponibili su: bit.ly/alambicchi_gourmet. Sempre nel sito sarà possibile trovare la modalità per prenotare le cene. #alambicchigourmet

Claudio Zeni