



Home > News > Enogastronomia News > Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, al via la rassegna Alambicchi Gourmet

Impressioni di Viaggio

Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, al via la rassegna Alambicchi Gourmet

Condividi 



Infatti, da aprile 2016, nel corso di 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, è proposta la rassegna "Alambicchi Gourmet", per far conoscere e provare inediti abbinamenti con la grappa trentina.



Ad esplorare questi anche inediti accostamenti, la rassegna è in programma ogni secondo venerdì del mese per l'intero anno 2016, in vari ristoranti del Trentino, 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. Quindi, 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. Ed ancora, 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. Per concludere con gli ultimi appuntamenti del 2016, in programma 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.



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 ed il 10 marzo al Ristorante Van Spitz di Frassilongo con Distilleria Poli B e Distilleria Angeli.

HOME

TURISMO E VIAGGI

ENOGASTRONOMIA

NEWS

ARCHIVIO

REDAZIONE

LOGIN

cerca 

Articoli recenti



Hotel Aquadulci di Chia (Ca), vacanze da sogno tra natura, relax e convenienza

5 aprile 2016



Thailandia, Grande Centre Point Hotels, promozioni speciali per Songkran, tradizionale Capodanno thailandese

5 aprile 2016



Lecce, a maggio la 7ª edizione di Artigianato d'eccellenza e Cortili aperti

5 aprile 2016



Nepal, con Mistral Tour apre al turismo il suo suggestivo territorio

5 aprile 2016



Sultanato dell'Oman, d'estate la natura si risveglia

5 aprile 2016



"La grappa trentina - ha dichiarato, **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". Per un lavoro di valorizzazione, ha proseguito "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 - ha aggiunto **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".

www.stradavinotrentino.com

Privacy & Cookies Policy