

Pergine | Serata con la Strada del Vino e dei Sapori

Alambicchi e degustazione grappe Abbinamenti culinari di livello

PERGINE - Ha fatto tappa al castello di Pergine la rassegna «Alambicchi Gourmet», un'iniziativa della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in collaborazione con l'Istituto Tutela della Grappa del Trentino. L'obiettivo delle serate è quello di valorizzare la grappa, uno dei prodotti più rappresentativi del territorio trentino, per mostrarne le infinite sfumature e sfaccettature. Le degustazioni infatti sono accompagnate dalla spiegazione e dai suggerimenti dei produttori di volta in volta coinvolti. Non si tratta però di una degustazione di sola grappa: è infatti abitudine della nostra cultura degustarla a fine pasto, senza abbinar-



la a nulla. Lo scopo delle serate invece è quello di mettere al centro della cena la grappa, abbinandola a tutte le portate. In particolare si sono potute degustare le grappe della Distilleria Pilzer (di Faver) e della distilleria Francesco Poli (di Santa Massenza), abbinata ad un menù di quattro portate. **Lop.**