

L'Adigetto.it

Quotidiano di Opinione virtuale

DISPONIBILE SU Google Play

Home | Interno | Esteri | Letteratura | Arte e Cultura | Pagine di storia | Economia e Finanza | Festival Economia | Miss | Gusto | Golf | Sport | Foto | Satira | Eventi | Archivio

Cerca | Ricerca avanzata

Home | Gusto | Vini, spumanti e grappe | Strada del vino: «Alambicchi gourmet» fa tappa a Trento

Strada del vino: «Alambicchi gourmet» fa tappa a Trento

04/11/2016

L'obiettivo è far conoscere e provare inediti abbinamenti a tavola con la grappa trentina

Ottavo appuntamento per la rassegna della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, in collaborazione con l'Istituto Tutela della Grappa del Trentino, nata con l'obiettivo di far conoscere e provare inediti abbinamenti a tavola con la grappa trentina.

Protagoniste della serata, le grappe della Distilleria Giovanni Poli e di Riserva dell'Elmo Saracini, abbinare alle creazioni di Ai Tre Garofani Antica Trattoria.

Trento, 4 novembre 2016 - Dopo aver girato tra le principali destinazioni turistiche trentine, la rassegna «Alambicchi Gourmet» sbarca nel capoluogo trentino.

Come consueto, la serata mira alla valorizzazione della grappa, uno dei prodotti più rappresentativi del territorio, attraverso la proposta di inediti abbinamenti a tutto pasto volti a mostrarne le eccezionali caratteristiche e le molteplici potenzialità.

L'appuntamento è in programma per venerdì 11 novembre, a partire dalle ore 20.00, presso Ai Tre Garofani Antica Trattoria di Trento, con un menù di quattro portate.

Si inizia con un abbinamento tra formaggio vaccino 3 mesi di Malga Cambrocoi e Grappa di Nosiola di Distilleria Poli Giovanni, per poi procedere con un antipasto composto da lumache in guazzetto alla Trentina, riso nero venere e carciofi e Grappa di Teroldego di Riserva dell'Elmo Saracini.

Per il secondo, lo chef propone una costoletta di cervo, purè di sedano rapa e confettura di prugna fatta in casa, affiancata da un calice di beato me - Teroldego IGT Vigneti delle Dolomiti 2009 di redondèl piccola azienda agricola.

Si conclude con una fetta di torta sbrisolona, frutti di bosco, salsa alla vaniglia in abbinamento a Grappa Vecchia Riserva di Distilleria Giovanni Poli e, infine, con caffè espresso in abbinamento a Grappa Riserva del Conte di Riserva dell'Elmo Saracini.

Programma completo della rassegna su: bit.ly/alambicchigourmet.

Invia ad un amico
Versione stampabile
Versione solo testo

Monti Trentini
Monti Trentini
Formaggi Italiani... Genuini

Farmacie di turno BZ

La qualità ha bisogno di cura e di attenzione.

Meteo Alto Adige

Farmacie di turno TN

PATIFLEX

Materassi

Meteo Trentino

TRAMONTIN
vivere la casa

Divani su misura