

ECONOMIA

Enogastronomia: Trentino, dall'8 aprile "Alambicchi Gourmet"

(AGI) - Roma, 4 apr. - 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 Pine' con Distilleria Vettorazzi e Distilleria Pilzer; il 12 agosto al Ristorante Lusernhof 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

DA NON PERDERE

- 1 Mille fiacole per i 90 anni di Elisabetta ➔
- 2 Papamobile di Francesco a New York battuta per 300mila dollari ➔
- 3 Gp Italia. Ecclestone, posso immaginare futuro senza Monza ➔
- 4 Con i Vip solo selfie, l'autografo diventa da collezione ➔
- 5 Belen testimonial di moda più influente sui social - FOTO ➔



TWITTER FEED Tweet di
@Agenzia_Italia

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 piu' 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 piu' 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 sara' possibile trovare la modalita' per prenotare le cene. #alambicchigourmet. (AGI)

Bru

04 aprile 2016 ©