

Testata: Corriere del Trentino

Data: 9 aprile 2016

HOME PAGE





Pubblicato in Cantine & Eventi | Nessun commento »

APPROFONDIMENTO



- Il metodo classico Cuvage si intona all'Arte
 Contemporanea
- La Romagna dei Torlonio custodita nell'archivio
- Prosecco, la destinazione
- Passeggiata del
 Gewürztraminer
- La settimana rock di Lignano Sabbiadoro co Vasco Rossi
- Grandi mostre nelle Cit
 d'Arta dell'Emilia

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 rorrio, 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 Vertorazzi e Distilleria Pilzer; 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 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.



Romagna

 Franciacorta in festa in omaggio a The Floating Piers

■ Categorie

- Agenzie Viage
- Arto 8 mostro
- Cantine & Eventi
- Enti Nazionali del Turism
- Estero
- Eventi
- Eventi Expo
- gastronomic
- Guide e
- Hotel
- in evidenza
- Nowe
- D----
- Reportage
- Saloni e Fie
- Sport
- Terme
- Terme & Benesser
- Tour Operator
- Traspor
- Trasporto Aerec

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. 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. Un lavoro di valorizzazione – prosegue – 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 – aggiunge 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 ".

#alambicchigourmet

È vivamente consigliata la prenotazione. L'elenco dei ristoranti e dei produttori coinvolti e le proposte enogastronomiche delle singole serate sono disponibili su: bit.ly/alambicchigourmet

