

# SWITCHMAGAZINE®

HOME

NOTIZIE »

RUBRICHE »

SHOP ON-LINE »

NEGOZI/STORES

PARTNER

STAFF

AREA RISERVATA

[Home](#) / [Notizie](#) · [Viaggi](#) / ALAMBICCHI GOURMET, le infinite sfumature della grappa trentina

## ALAMBICCHI GOURMET, LE INFINITE SFUMATURE DELLA GRAPPA TRENTINA

*La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e l'Istituto Tutela della Grappa del Trentino propongono 12 serate in alcuni selezionati ristoranti del territorio, per far conoscere e provare inediti abbinamenti con la grappa trentina.*

Non solo come degustazione a fine pasto, ma ingrediente delicato nella preparazione di piatti gourmet e in abbinamento ad antipasti o primi piatti. La grappa trentina diventerà la protagonista di inediti accostamenti per tutta la durata di "Alambicchi Gourmet", la rassegna 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 promossa ed organizzata 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. Le degustazioni saranno 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. La **grappa** è un distillato molto antico e nasce da tradizioni che si tramandano di generazione in generazione. Quasi tutte le distillerie operano a livello artigianale, motivo per cui il "saper fare" dell'uomo rimane un aspetto fondamentale. Nelle distillerie si distilla ancora con i principi della "distillazione tradizionale", fatta secondo le vecchie regole della fonte di calore indiretto, della lavorazione lenta e del costante controllo dell'uomo. Allo stesso tempo sono state affiancate tecniche produttive moderne; le vinacce delle uve pregiate (Muller Thurgau, Chardonnay, Teroldego, Pinot Nero, Traminer) vengono distillate sempre più fresche e gli apparecchi hanno subito le dovute evoluzioni, pur mantenendo intatta la tradizione.

### Follow us!



### Acquista il numero di aprile!



La rassegna prenderà 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. A seguire 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 Pinè con Distilleria Vettorazzi 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 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 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 più 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 più rappresentativi».

L'elenco dei ristoranti e dei produttori coinvolti e le proposte enogastronomiche delle singole serate sono disponibili su:

<http://www.tastetrentino.it/le-tre-strade/strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino/scoprire/eventi/dettaglio-eventi/articolo/alambicchi-gourmet/>

Sempre nel sito sarà possibile trovare la modalità per prenotare le cene.

Daria Lami

**Diventa rivenditore ufficiale!**

**SWITCHMAGAZINE**  
*official dealer*

**Sponsor**

