

salone internazionale del turismo XVIII edizione **Travel Exps** **E' TUTTO PRONTO PER LA 18a EDIZIONE!** il form per preaccreditorsi è online! **CLICCA QUI** per registrarti!

**DOMENICA 17 APRILE** Nel sito l'elenco delle agenzie che aderiscono all'iniziativa. **CLICCA QUI**

Travelnostop presenta **travelfair3D** Fiera virtuale del turismo Virtual space, real business.

**1° MAGGIO ATENE** dal 29/04 al 03/05 da € **389,00** **Guarda tutte le nostre OFFERTE**

**top viaggi** tour operator *Facciamo vacanze dal 1978*

Home » Trentino Alto Adige » Enogastronomia » Al via la rassegna annuale 'Ambicchi Gourmet'

## Al via la rassegna annuale 'Ambicchi Gourmet'

31 MARZO 2016, 10.05  ENOGASTRONOMIA



Dall'8 aprile a marzo 2017 tornano gli appuntamenti con 'Alambicchi Gourmet', in programma ogni secondo venerdì del mese per un intero anno in vari ristoranti del Trentino.

Un'iniziativa 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

### CERCANELENEWS

TIPO:  News  Opinioni

le più recenti:  Tutte

parola chiave:

categoria:  Tutte

regione:  Tutte

dal:  07  Apr  2015

al:  07  Apr  2016

**AVVIA LA RICERCA**

territorio e mostrarne le infinite sfumature. 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.

L'iniziativa prende il via venerdì 8 aprile alle 20 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 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 Cacciatore 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 3 appuntamenti, infine, nel 2017: il 13 gennaio al Comano Cattomi 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.

**2016** **Azzurra** *Tour Operator Viaggi*

visita il nuovo sito riservato alle agenzie di viaggi [www.viaggiazzurra.com](http://www.viaggiazzurra.com)

"La grappa trentina - dice Francesco Antonioli, presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino - sta 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 Bertagnoli, 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".

---

**TAGS: ALAMBICCHI GOURMET • TRENTINO • RISTORANTI**