

## A CASTEL PERGINE LA RASSEGNA «ALAMBICCHI GOURMET»

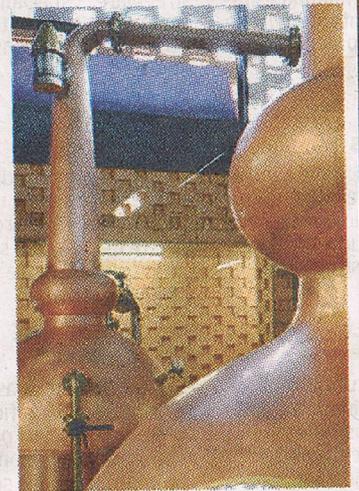
# La nuova «vita» della grappa: da bere durante i pasti

► TRENTO

In tempi in cui il tradizionale bicchierino di grappa dopo il pasto al ristorante è ormai tramontato per la paura del paloncino, i produttori stanno cercando altri modi di valorizzazione di quello che gli esperti definiscono, uno dei migliori distillati al mondo, ossia la grappa trentina, «un prodotto unico», lo definisce Francesco Antonioli, presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Unico perché legato ad un territorio, ad una tradizione secolare, e frutto di vinacce distillate fresche e a km zero. Che la grappa trentina sia ecce-

zionale, lo dimostra il fatto che pur rappresentando solo il 10% della produzione nazionale, è riconosciuta al top in Italia. «Certo», ha affermato Bruno Pilzer, noto distillatore della Valle di Cembra, «l'approccio va cambiato», e in una serata organizzata presso lo stupendo maniero di Castel Pergine, dalla Strada assieme al collega Alessandro Poli ha dato una dimostrazione del come sia possibile cambiare. Si è trattato del secondo appuntamento della rassegna Alambicchi Gourmet organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori in collaborazione con l'Istituto Tutela della Grappa del Trentino, che a ca-

denza mensile vedrà coinvolte per un anno intero le migliori distillerie trentine. Le sale del ristorante erano piene di clienti che hanno apprezzato un menù di quattro portate: dopo il benvenuto affidato ad un piatto di formaggio Vezzena stagionato e Crème brûlée al Vezzena con le pere, abbinato a grappa Muller Thurgau Pilzer, un antipasto di trota affumicata con mele e rafano abbinato a grappa Nosiola di Francesco Poli, quindi un agnello con pane alle erbe, patate e agretti, con vino Rosso Furlì, per chiudere con una musse al caramello, crostatina e fragole con grappa Traminer. (c.b.)



Anche gli alambicchi sono...gourmet