

The screenshot shows the top navigation bar of the Trentinowine.info website. It includes a circular logo with the text 'www.trentinowine.info' and an illustration of a person holding a wine glass. Below the logo is the tagline 'TRENTINO WINE - IL BLOG CON IL TRENTINO DENTRO. E ANCHE FUORI'. The navigation menu contains links for HOME, VINO, DIGITAL WINE, CANEVA ACADEMY DIARY, RASSEGNA STAMPA, INFO, and ENTRA. The main content area features a 'Comunicati Stampa' section with the headline 'ALAMBICCHI GOURMET FA TAPPA A LUSERNA' and a sub-headline '2 settimane fa - Commenta - di Tiziano Bianchi'. To the right, there is a search bar and a promotional banner for 'Avio 2 settembre: Uva e Dintorni #vinocheresiste #piwi'.



Inserito da Tiziano Bianchi




Quinto appuntamento per la rassegna pensata e organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in collaborazione con l'Istituto Tutela della Grappa del Trentino, per far conoscere e provare inediti abbinamenti con la grappa trentina. Protagoniste della serata, le grappe della Distilleria Marzadro e di Giori Distillati, abbinare ai piatti del ristorante Lusernarhof.



ARCHIVIO

Seleziona mese

VOX POPULI

-  Tiziano Bianchi on SIAMO IN TANTI. FORSE IN TROPPI. Poi chiaramente, Angelo, ci sei anche tu. Credo ch...
-  Tiziano Bianchi on SIAMO IN TANTI. FORSE IN TROPPI. Li avevamo commentati mi pare durante l'inverno qu...
-  Tiziano Bianchi on IL SILENZIO DI EROS RAMAZZOTTI. In realtà, Federico, non lo ha chiesto lui di esse...

Luserna, 4 agosto 2016 - Nuovo incontro della rassegna "Alambicchi Gourmet", iniziativa della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, nata in collaborazione con l'Istituto Tutela della Grappa del Trentino per valorizzare la grappa, uno dei prodotti più rappresentativi del territorio, e mostrarne le infinite sfumature attraverso inediti abbinamenti a tutto pasto.

L'appuntamento è in programma per venerdì 12 agosto, a partire dalle ore 20.00, al ristorante Lusernarhof di Luserna, con un menù di cinque portate. Si inizia con una piccola degustazione di formaggi di malga degli Altipiani Cimbri, abbinato alla grappa *Espressioni Solera* della Distilleria Marzadro e si prosegue con una Terrina di salmerino alpino Armanini e acetosella con pan brioche al farro, abbinato a Acqua di Giori Silver grappa millesimata di Marzemino e di Teroldego di Giori Distillati. Il primo, un piatto di Linguine Senatore Cappelli di Felicetti al pesto di abete rosso e noci del Bleggio, e il secondo, Lombata di cervo con salsa alla grappa di ginepro, polenta di patate e cappuccio rosso alle mele, vengono invece abbinati ad un calice di vino, mentre si torna alla grappa per il dolce: alla Casaria alla ricotta di malga con torta di fregolotti, si propone infatti in abbinamento la grappa Anfora della Distilleria Marzadro. Chiusura con caffè espresso in abbinamento alla grappa 19.46 Riserva Ferruccio Giori di Giori Distillati.

Il menù è proposto ad un prezzo di 42 euro, comprensivo di 4 grappe, 1 calice di vino, caffè e acqua. Ogni piatto sarà inoltre impreziosito dalla spiegazione e dai suggerimenti dei produttori coinvolti, che illustreranno brevemente anche storia, processo produttivo e tipologie della Trentino Grappa.

Scopri il programma della rassegna su: bit.ly/alambicchigourmet

