

PERGINE VALSUGANA: ALAMBICCHI GOURMET | VALSUGANA

Trento: CORSO DI CAMPANE TIBETANE ANTICHE A TRENTO 07 maggio 2016 presso CENTRO TEATRO a Trento. AFFRETTATI! / PRENOTAZIONI APERTE CORSO A NUMERO CHIUSO "Le Sacre Sinfonie.. 13 maggio 2016 presso Castel Perginea Pergine Valsugana. Pergine Valsugana, 13 maggio 2016 ore 20.00 Siete pronti a cambiare le regole del gioco e a scoprire la magia della grappa a tutto pasto abbinata a speciali menù? 12 appuntamenti in una selezione di ristoranti della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in compagnia delle distillerie dell'Istituto Tutela Grappa che utilizzano il marchio del Tridente vi aspettano! Il secondo appuntamento di # alambicchigourmet vi porta a scoprire i piatti del Ristorante Castel Pergine abbinati alle grappe di Distilleria Pilzer e di Distilleria Francesco Poli, S. Massenza Ecco il menù della serata: Benvenuto della casa Formaggio Vezzena stagionato e Crème brûlée al Vezzena con pere in abbinamento a grappa di Mueller Thurgau – Distilleria Pilzer Antipasto Trota affumicata con mele e rafano in abbinamento a grappa di Nosiola – Azienda Agricola Francesco Poli Secondo Variazione di agnello con pane alle erbe, patate e agretti in abbinamento a un calice di Rosso Furlì – Azienda Agricola Maso Furlì Dolce Mousse al caramello, crostatina rustica e fragole in abbinamento a grappa di Traminer – Distilleria Pilzer Caffè e resentin Caffè in abbinamento a grappa riserva di Santa Massenza – Azienda Agricola Francesco Poli Quota di partecipazione: € 33,00 – comprensivo di 4 grappe, 1 calice di vino, caffè e acqua Dove Pergine Valsugana – via al Castello, 10 Note: Posti limitati, consigliata la prenotazione entro mercoledì 11 maggio. Per info e prenotazioni Strada del Vino e dei Sapori del Trentino tel. 0461 921863 info@stradavintorentino.com I PROSSIMI APPUNTAMENTI 10 giugno ore 20.00 i piatti di Ristorante "Empatia" c/o Cavallino Lovely Hotel incontrano le grappe di Distilleria Pezzi e di Distilleria Casimiro Poli Andalo – via Don Tenaglia, 9 8 luglio ore 20.00 i piatti di Ristorante wine bar Vecchia Segheria incontrano le grappe di Distilleria Vettorazzi e di Distilleria Pilzer Baselga di Pinè – Vicolo delle Roge, 7 12 agosto ore 20.00 i piatti di Ristorante Albergo Lusernarhof – Fam. Zotti incontrano le grappe di Distilleria Marzadro e Giori Distillati Trentini Luserna – via Tezze, 43 9 settembre ore 20.00 i piatti di Ristorante La Cacciatore incontrano le grappe di Distilleria Bertagnolli e Distilleria Pezzi Mezzocorona – Via Canè, 133 14 ottobre ore 20.00 i piatti di Ristorante Villetta Annessa incontrano le grappe di Distilleria Angeli e Distilleria F.lli Pisoni Riva del Garda – via Monte Oro, 9 11 novembre ore 20.00 i piatti di Ai Tre Garofani Antica Trattoria incontrano le grappe di Distilleria Giovanni Poli Santa Massenza e Riserva dell'Elmo Saracini Trento – via Mazzini, 33 9 dicembre ore 20.00 i piatti di Pensione Maria Turismo Rurale incontrano le grappe di Distilleria Dallavalle e Cappelletti Antica Erboristeria Piscine di Sover – via del Lagorai, 30 13 gennaio ore 20.00 i piatti di Comano Cattoni Holiday incontrano le grappe di Distilleria Francesco Poli, S. Massenza e Distilleria Bertagnolli Ponte Arche di Comano Terme – via C. Battisti, 19 10 febbraio ore 20.00 i piatti di Nabucco Ferrari Spazio Bollicine incontrano le grappe di Segnana Distilleria e Distilleria F.lli Pisoni Madonna di Campiglio – piazza Righi 10 marzo ore 20.00 i piatti del Ristorante Van Spitz incontrano le grappe di Distilleria Casimiro Poli e Distilleria Angeli Frassilongo – loc. Poun Van Spitz Per maggiori info: bit.ly/alambicchigourmet

