

The screenshot shows a website interface for an event. At the top, there's a navigation bar with '360gradi.it' and a search bar. Below it are menu items: 'Ristorazione', 'Locali notturni', 'Strutture ricettive', 'Tempo libero', 'Shopping', 'Matrimoniali', and 'Altre attività'. A calendar shows the date 'Venerdì 8 aprile 2016'. The main image is a forest path with the text 'ROVERETO (TRENTINO ALTO ADIGE) SCEGLI LOCALITÀ'. Below the image is a breadcrumb trail: 'Sei su Italia > Trentino Alto Adige > Rovereto > Eventi a Rovereto > Alambicchi Gourmet | Vallagarina - Venerdì 8 aprile 2016'. The event title is 'ALAMBICCHI GOURMET | VALLAGARINA' with details: 'Venerdì 8 aprile 2016 (ore 20:00 - 01:00)', 'Rovereto (TN), Trentino Alto Adige, Italia'. There are social media icons for Google+, Twitter, and Facebook. The main graphic features the text 'Alambicchi gourmet' and '13 proposte menù dedicate alla grappa trentina ogni 2° venerdì del mese'. It includes a chef illustration and the hashtag '#alambicchigourmet'.

Rovereto, 8 aprile 2016
ore 20.00

Il buio della distilleria, la lucentezza del rame, i percorsi disegnati dagli alambicchi, la passione in ogni goccia. La storia della grappa trentina è intensa come i suoi profumi e inizia nella notte dei tempi. Un prodotto autentico, caratteristico, deciso, che spesso, però, viene relegato al fine pasto... e se cambiasimo le regole del gioco?

Vi invitiamo a scoprire la magia della grappa in abbinata a menù a tutto pasto, guidati dall'esperienza e dal racconto dei produttori dell'Istituto Tutela Grappa che vi insegneranno ad apprezzarne ogni sfumatura.

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

Il primo appuntamento di #alambicchgourmet vi porta a scoprire i piatti di Moja Ristorante Caffetteria incontrano le grappe di Distilleria Marzadro e di Zeri vignaioli e distillatori

Ecco il menù della serata:

Benvenuto della casa
Composta di cipolle rosse con formaggio stagionato Vezzena
in abbinamento a grappa giovane

Antipasto
Anguilla marinata alla grappa
in abbinamento a grappa giovane

Secondo
Farsana dissotata farcita con salsa alla grappa invecchiata
in abbinamento a un calice di vino

Dolce
Mousse alla grappa con croccante di torta di fregolotti
in abbinamento a grappa invecchiata

Caffè e resentin
Caffè espresso Brao Silver
in abbinamento a grappa invecchiata

Il menù è curato dallo Chef Walter Miori

Quota di partecipazione:
€ 32,00- comprensivo di 4 grappe, 1 calice di vino, caffè e acqua

Dove
Rovereto - via delle Zigherane, 1

Note
E' vivamente consigliata la prenotazione.

Per info e prenotazioni
Strada del Vino e dei Sapori del Trentino
tel. 0461 921863
info@stradavinotrentino.com

I PROSSIMI APPUNTAMENTI

13 maggio ore 20.00
I piatti di Ristorante Castel Pergine incontrano le grappe di Distilleria Pilzer e di Azienda Agricola Poli Francesco Pergine Valsugana - via al castello, 10

10 giugno ore 20.00
I piatti di Ristorante "Empatia" c/o Cavallino Lovely Hotel incontrano le grappe di Distilleria Pezzi e di Distilleria Poli Bernardino 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 Cacciatora incontrano le grappe di Distilleria Bertagnoli 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. III Pisoni Riva del Garda - via Monte Oro, 9

11 novembre ore 20.00
I piatti di Ai 3 Garofani Antica Trattoria incontrano le grappe di Distilleria Giovanni Poli 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 Antica Erboristeria Dott.

Cappelletti
Piscine di Sover - via del Lagoral, 30

13 gennaio ore 20.00
I piatti di Comano Cattoni Holiday incontrano le grappe di Azienda Agricola Poli Francesco e Distilleria G. Bertagnoli 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 Pisoni Madonna di Campiglio - piazza Righi

10 marzo ore 20.00
I piatti del Ristorante Van Spitz incontrano le grappe di Distilleria Poli Bernardino e Distilleria Angeli Frassilongo - loc. Poun Van Spitz

Per maggiori info: bit. ly/alambicchgourmet

c/o Moja
Via Delle Zigherane 1, 38068 Rovereto