



Alambicchi Gourmet Le grappe del Trentino

Un intero anno alla scoperta della grappa. È questo il programma della rassegna **Alambicchi Gourmet**, che ogni secondo venerdì del mese, a partire dall'8 aprile fino a marzo 2017, propone appuntamenti nei ristoranti del Trentino. L'iniziativa, fortemente voluta dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, in collaborazione con l'Istituto Tutela della Grappa del Trentino, ha l'obiettivo di valorizzare e far conoscere uno dei prodotti iconici del territorio.



La **grappa** presenta infatti molteplici sfumature tutte da scoprire, motivo per cui le degustazioni saranno accompagnate da spiegazioni e consigli da parte dei produttori. Con Alambicchi Gourmet si apprenderà così che questo pregiato distillato non è da relegare semplicemente a fine pasto, ma può essere utilizzato come ingrediente di cucina oppure abbinato a un antipasto e a un primo piatto. «La grappa trentina sta giustamente raccogliendo sempre più consensi nel mondo degli appassionati», racconta Francesco Antonioli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. «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».



La kermesse Alambicchi Gourmet sarà inaugurata dunque venerdì 8 aprile presso il Moja Ristorante Caffetteria di Rovereto, in cui verranno servite le grappe di Distilleria Marzadro e Azienda Agricola Zeni Roberto. A seguire, appuntamento il 13 maggio al Ristorante Castel Pergine di Pergine Valsugana con le grappe di Distilleria Pilzer e Azienda Agricola Poli Francesco, e il 10 giugno al Ristorante "Empatia" di Andalo con Distilleria Pezzi e Giori Distillati. Il calendario completo è consultabile sul sito dedicato all'iniziativa.