Alambicchi Gourmet, la grappa protagonista in Trentino

Debutta l'8 aprile l'originale iniziativa **Alambicchi Gourmet**. L'evento, in programma ogni secondo venerdì del mese per un intero anno in vari ristoranti del **Trentino**, a partire dall'8 aprile e fino a marzo 2017, ha l'obiettivo di far scoprire la grappa come ingrediente in cucina, ma anche di abbinarla a un antipasto o, perché no, ad un primo.
L'iniziativa è stata fortemente voluta dalla **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, in collaborazione con l'**Istituto Tutela della Grappa del Trentino**, per valorizzare uno dei prodotti più rappresentativi del territorio e mostrarne le infinite sfumature. Le degustazioni saranno infatti accompagnate dalla spiegazione e dai suggerimenti dei produttori di volta in volta coinvolti, che illustreranno brevemente anche storia, processo produttivo e tipologie della Trentino Grappa.
La rassegna prende il via venerdì 8 aprile alle ore 20 presso il Moja Ristorante Caffetteria di Rovereto, in cui verranno serviti le grappe di Distilleria Marzadro e di Azienda Agricola Zeni Roberto. Secondo appuntamento il 13 maggio, stesso orario, al Ristorante Castel Pergine di Pergine Valsugana con le grappe di Distilleria Pilzer e di Azienda Agricola Poli Francesco. Si prosegue il 10 giugno al Ristorante "Empatia" di Andalo con Distilleria Pezzi e Giori Distillati. E poi ancora, l'8 luglio al Ristorante Vecchia Segheria di Baselga di Pinè con Distilleria Vettorazzi e Distilleria Pilzer; il 12 agosto al Ristorante Lusernahof di Luserna con Distilleria Marzadro e Giori Distillati; il 9 settembre al Ristorante La Cacciatora di Mezzocorona con Distilleria G. Bertagnolli e Distilleria Pezzi; il 14 ottobre al Ristorante Villetta Annessa di Riva del Garda con Distilleria Angeli e Distilleria Pisoni; l'11 novembre Ai 3 Garofani Antica Trattoria di Trento con Distilleria Giovanni Poli e Riserva dell'Elmo Saracini e il 9 dicembre alla Pensione Maria "Turismo Rurale" di Piscine di Sover con Distilleria Dallavalle e Antica Erboristeria Dott. Cappelletti. Ultimi tre appuntamenti, infine, nel 2017: il 13 gennaio al Comano Cattoni Holiday di Ponte Arche di Comano Terme con l'Azienda Agricola Poli Francesco e la Distilleria G. Bertagnolli; il 10 febbraio al Ferrari Spazio Bollicine - Nabucco di Madonna di Campiglio con Segnana Distilleria e Distilleria Pisoni e, infine, il 10 marzo al Ristorante Van Spitz di Frassilongo con Distilleria Poli B e Distilleria Angeli.
"La grappa trentina - dichiara **Francesco Antoniolli**, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino - sta giustamente raccogliendo sempre più consensi nel mondo degli appassionati e questo

evento fa parte del lavoro di valorizzazione che stiamo portando avanti anche con la proposta vacanza ‘Alambicchi e castelli’, ovvero tre giorni da trascorrere tra distillerie e degustazioni attraverso il Trentino con visite guidate in alcuni dei suoi manieri più rappresentativi". L'elenco dei ristoranti e dei produttori coinvolti e le proposte enogastronomiche delle singole serate sono disponibili sul sito dedicato. Sempre nel sito sarà possibile trovare la modalità per prenotare le cene.