



Tre giorni per scoprire il prodotto di punta del territorio alla Casa del Cibo

## **#GRAPPATRENTINOLOVERS: DAL 10 AL 12 FEBBRAIO TORNA A PALAZZO SCOPOLI DI TONADICO (TN) IL GRANDE EVENTO PER GLI APPASSIONATI**

*Promosso dalla Strada dei Formaggi delle Dolomiti in collaborazione con l'Istituto Tutela Grappa del Trentino, dagli abbinamenti alle degustazioni guidate da esperti e produttori. Il cocktail su base Grappa del Trentino da abbinare ai prodotti locali. Tre giorni dedicati ai "grappalovers"*

È tutto pronto per la seconda edizione di #GrappaTrentinoLovers, l'appuntamento dedicato alla Grappa del Trentino in programma dal 10 al 12 febbraio a Palazzo Scopoli (la Casa del Cibo) di Tonadico, nel cuore della Valle di Primiero. Promosso dalla Strada dei Formaggi delle Dolomiti in stretta collaborazione con l'Istituto Tutela Grappa del Trentino, l'evento è nato con l'obiettivo di far crescere la conoscenza della grappa col Tridente in un periodo in cui la valle è ricca di turisti che in questo periodo sono presenti per le attività invernali. Una occasione unica per conoscere storia, qualità e tradizione racchiuse nella grappa trentina. "Il grande successo dello scorso anno ci ha portati di nuovo a collaborare con questo evento dedicato ai nostri "grappa lovers", ma anche per i neofiti della materia a partire dai più piccoli – spiega il presidente dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino, **Alessandro Marzadro** – perché poter formare alla degustazione i nostri consumatori è uno degli obiettivi del nostro Istituto, insieme a raccontare tutte quelle caratteristiche, a partire dal disciplinare di produzione, che rendono unica la nostra grappa".

**Le attività in programma nei tre giorni.** Insieme a un esperto messo a disposizione dall'Istituto Tutela Grappa del Trentino, sarà offerta la possibilità di spaziare tra le tante etichette che riportano il marchio del Tridente, il sigillo di garanzia per certificare la grappa nata e prodotta in Trentino secondo il rigido disciplinare. Grappe giovani e invecchiate accompagnate dai caratteristici prodotti locali come i crostoli trentini, il cioccolato e i biscotti artigianali della Pasticceria Lucian o da una selezione di formaggi del Caseificio di Primiero, ma anche grappe protagoniste di un intrigante mixage per un aperitivo con cocktail a base di Grappa del Trentino abbinato al "sushi trentino" a cura del Ristorante Il Caminetto. Tra le due giornate di degustazione una cooking class per realizzare un regalo speciale per San Valentino, con tanto di assaggio di grappa trentina, insieme a Silvia Colletto, cuoca professionista e food blogger. Elisa di Erbori racconterà le erbe di montagna con un laboratorio dedicato. Inoltre, sabato e lunedì, attività pensate anche per i più piccoli con fate ed elfi che impegneranno i bambini al seguito degli appassionati a creare una maschera di carnevale con materie prime provenienti dal bosco. Sul portale <http://www.tastetrentino.it/grappatrentinolovers> sarà possibile consultare il programma e trovare tutte le informazioni giorno per giorno.

**L'Istituto Tutela Grappa del Trentino** è stato fondato nel 1960 con l'obiettivo di tutelare e promuovere il prodotto. Oggi conta 24 soci che rappresentano la quasi totalità della produzione trentina ed ha il compito di valorizzare la produzione tipica della Grappa ottenuta esclusivamente da vinacce prodotte in Trentino e di qualificarla con un apposito marchio d'origine: il tridente con la scritta "Trentino Grappa". Quello della grappa in Trentino è un settore di non piccolo conto, soprattutto se calato nell'economia locale. Ogni anno vengono prodotti in Trentino circa 7.500 ettanidri di grappa (il 10% del totale nazionale in bottiglie da 70 cl) vale a dire circa 2,5 milioni di bottiglie equivalenti, distillando 13000 tonnellate di buccia d'uva. Tre le tipologie principali di grappa prodotta: quella da uve bianche e aromatiche (60% del totale) e il restante 40% uve a bacca rossa.

### ***Di seguito il programma dettagliato dell'evento***

Trento, 30 gennaio 2024 C.s. 01

**Istituto Tutela Grappa del Trentino**

Via del Suffragio, 3 – 38100 Trento

Tel/fax: +39 0461 235378 email: [ist.trentinograppa@libero.it](mailto:ist.trentinograppa@libero.it); [www.grappatrentinadoc.it](http://www.grappatrentinadoc.it)

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli - AlMaPress [press@grappatrentinadoc.it](mailto:press@grappatrentinadoc.it) ph. +39 320.7668222



**Sabato 10 e lunedì 12 febbraio**  
**GRAPPA TRENTINA A' LA CARTE**  
**Dalle 16 alle 19**

**Sala degustazione**

Degustazione libera con l'aiuto di un esperto dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino dove poter spaziare dalle grappe monovitigno giovani a quelle invecchiate in abbinamento ai caratteristi crostoli, un buon cioccolato artigianale e gli imperdibili biscotti romantici della Pasticceria Lucian. Per i buongustai non può mancare l'intrigante accompagnamento con una selezione di formaggi del Caseificio di Primiero.

A partire da € 5

Partecipazione libera in base alla disponibilità dei posti in sala.

**Sabato 10 febbraio e lunedì 12 febbraio**  
**LA GRAPPA DEL TRENTINO E I SUOI MISCELATI**  
**Dalle 16 alle 19**

**Sala degustazione**

Un intrigante cocktail a base di Grappa del Trentino da gustare con un rivisitato sushi trentino, ad opera del Ristorante Il Caminetto, per un aperitivo conviviale e fuori dall'ordinario. Il cocktail verrà realizzato live davanti ai vostri occhi per scoprire i segreti del mestiere e poi gustarsi al meglio questo momento nell'elegante sala d'epoca del Palazzo.

€ 12

Partecipazione libera in base alla disponibilità dei posti in sala.

**PER I PIÙ PICCOLI**

**Sabato 10 e lunedì 12 febbraio**  
**Dalle 16 alle 18.30**

**CREA LA TUA MASCHERA DI CARNEVALE**

Elfi, fate, folletti popolano di notte i nostri boschi! Se vuoi mimetizzarti come loro e non farti riconoscere, realizza la tua maschera di Carnevale con muschi, licheni, foglie secche, lana, corteccia e tanta fantasia.

€ 5 a bambino con una piccola merenda a base di prodotti locali.

**Domenica 11 febbraio**

**Ore 10**

**COOK&LOVE**

**IL TUO REGALO DI SAN VALENTINO HOMEMADE**

Cosa c'è di più bello che un regalo fatto con il cuore, ma ancor meglio con le proprie mani da donare a chi si ama?

Insieme a Silvia Coletto, cuoca professionista e food blogger di Dolci Mari e Monti, trascorreremo una mattina in compagnia nella bella cucina di Palazzo Scopoli per realizzare dei golosi e romantici dolci a base di frutta secca e cioccolato da abbinare alla Grappa del Trentino.

Al termine dell'esperienza assaggeremo le ricette realizzate insieme ad un sorso di grappa trentina, per poi comporre il goloso regalo che stupirà la vostra dolce metà.

Durata del corso 3 ore

€ 45 (inclusa cooking class, degustazione, regalo da portare a casa composto da dolci, shopper con Grappa del Trentino e ricettario dedicato)

Su prenotazione entro le ore 19 del 09/02, tel. 389 2837003 Silvia

**Istituto Tutela Grappa del Trentino**

Via del Suffragio, 3 - 38100 Trento

Tel/fax: +39 0461 235378 email: [ist.trentinograppa@libero.it](mailto:ist.trentinograppa@libero.it); [www.grappatrentinadoc.it](http://www.grappatrentinadoc.it)

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli - AlMaPress [press@grappatrentinadoc.it](mailto:press@grappatrentinadoc.it) ph. +39 320.7668222



**Domenica 11 febbraio**

**Ore 16**

**LA TUA GRAPPA DEL TRENINO ALLE ERBE**

La grappa trentina è buona così, al naturale, ma per chi ama le aromatizzate cosa c'è di meglio che imparare a fare questo processo homemade? Insieme ad Elisa di Erbori imparerete come creare il giusto mix di erbe di montagna e spezie per rendere speciale la vostra grappa trentina, in base alle vostre esigenze e gusti. Dal timo con caratteristiche balsamiche, all'asperula ammorbidita dalla camomilla, fino alla radice di genziana che rende la grappa un ottimo digestivo.

Durata circa 1 ora

Al termine un assaggio di Grappa del Trentino alle erbe.

€ 7 persona. Minimo 5 partecipanti

Su prenotazione entro le 18 del 10/2, Elisa 349 1953575

**Istituto Tutela Grappa del Trentino**

Via del Suffragio, 3 – 38100 Trento

Tel/fax: +39 0461 235378 email: [ist.trentinograppa@libero.it](mailto:ist.trentinograppa@libero.it); [www.grappatrentinadoc.it](http://www.grappatrentinadoc.it)

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli - AlMaPress [press@grappatrentinadoc.it](mailto:press@grappatrentinadoc.it) ph. +39 320.7668222