

# A TAVOLA CON LA CUCINA TRENTINA GRAPPA

Mercoledì 18 febbraio alle ore 19.00, negli spazi di **Palazzo Roccabruna – Enoteca Provinciale del Trentino**, una serata dedicata alla grappa del Trentino, realizzata in collaborazione con l'**Istituto Tutela Grappa del Trentino**.



Il programma di eventi enogastronomici “**A tavola con la cucina di territorio**”, promosso dall’Enoteca Provinciale del Trentino, nasce con l’obiettivo di valorizzare le produzioni agroalimentari identitarie e di raccontare, attraverso la cucina, il patrimonio culturale e produttivo del territorio trentino.

All’interno di questo percorso, la serata dedicata alla **grappa del Trentino** si configura come una cena-degustazione guidata che intreccia cucina, distillazione e racconto del territorio. La grappa viene proposta non solo come distillato da fine pasto, ma come ingrediente e chiave interpretativa della cucina contemporanea.

Posti disponibili: **massimo 36**

Evento a pagamento – **30 euro**

Biglietti acquistabili su [www.palazzoroccabruna.it](http://www.palazzoroccabruna.it)



Partner

**Ristorante Perbacco**  
Mezzolombardo (TN)



Per pronotazioni Online:  
[www.palazzoroccabruna.it](http://www.palazzoroccabruna.it)

## LA PROPOSTA GASTRONOMICA

Il menu, a cura degli chef **Paolo Dolzan** e **Barbara Orrù**, del ristorante Perbacco di Mezzolombardo, prevede:

- **finocchio brasato** con beurre blanc alla grappa invecchiata;
- **risotto Riserva San Massimo**, fonduta di porro e riduzione di arancia alla grappa riserva;
- **torta di fregoloti** con degustazione guidata di tre grappe del Trentino (grappa giovane e grappe invecchiata).

In abbinamento una selezione di vini di territorio e di grappe trentine, con racconto delle caratteristiche produttive e sensoriali.

## A CHI È RIVOLTO

L’evento è rivolto ad appassionati di enogastronomia, operatori del settore e a chi desidera approfondire la **conoscenza della grappa del Trentino** attraverso un’esperienza guidata che unisce cucina, territorio e cultura produttiva.



Per informazioni:  
**Tel. 0461 887101**