

# [Arriva #GrappaTrentinaLovers, il nuovo evento per gli appassionati della grappa](#)

scritto da Redazione | 10/02/2023



**Dal 17 al 20 febbraio, a Palazzo Scopoli di Tonadico (TN), un appuntamento da non perdere tra abbinamenti e degustazioni guidate da esperti e produttori**

**#GrappaTrentinaLovers** è il nuovo evento di promozione della grappa trentina che si svolge **dal 17 al 20 febbraio** a Palazzo Scopoli (la Casa del Cibo) di Tonadico, nel cuore della Valle di Primiero.

Promosso dalla **Strada dei Formaggi delle Dolomiti** in collaborazione con l'**Istituto Tutela Grappa del Trentino**, la quattro giorni si propone di attirare turisti e appassionati facendo conoscere loro la qualità della grappa locale, nelle varie declinazioni delle aziende produttrici, nonché la sua storia e tradizione.

«Una iniziativa pensata per i cosiddetti “grappa lovers”, ma anche per i neofiti della materia – spiega il presidente dell’Istituto Tutela Grappa del Trentino, **Bruno Pilzer** – 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».

## **#GrappaTrentinaLovers: programma dei quattro giorni**

Insieme a un esperto dell’Istituto Tutela della Grappa Trentina, i partecipanti avranno la possibilità di spaziare tra le **tante etichette che riportano il marchio del Tridente**, per assaporare la vera e autentica grappa 100% made in Trentino, dalle bucce dell’uva alla mano dei distillatori.

Le grappe saranno accostate anche ad alcuni **prodotti tipici del Trentino** come i crostoli trentini, cioccolato e biscotti artigianali della Pasticceria Lucian, ma anche alla base di un intrigante mixage per un aperitivo con cocktail a base di grappa abbinato al sushi trentino (previsto per sabato 18 febbraio).

Ad aprire il programma dei quattro giorni sarà la **food blogger Silvia Colletto** con una cooking class sulle ricette del Carnevale che avranno il distillato trentino tra gli ingredienti, mentre in chiusura una masterclass che vede un matrimonio di profumi e aromi tra la grappa trentina e i formaggi del Caseificio di Primiero.

Sabato e domenica saranno coinvolti anche i bambini con attività a loro dedicate. Fate ed elfi, li impegneranno a creare una maschera di carnevale con materie prime provenienti dal bosco. Sul portale [www.tastetrentino.it](http://www.tastetrentino.it) sarà possibile consultare il programma e trovare tutte le informazioni giorno per giorno.

## **Istituto Tutela della Grappa del Trentino**

L’Istituto Tutela della Grappa del Trentino è stato fondato nel 1960 con l’obiettivo di tutelare e promuovere il prodotto. Oggi conta 25 soci dei quali 22 sono distillatori e 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.