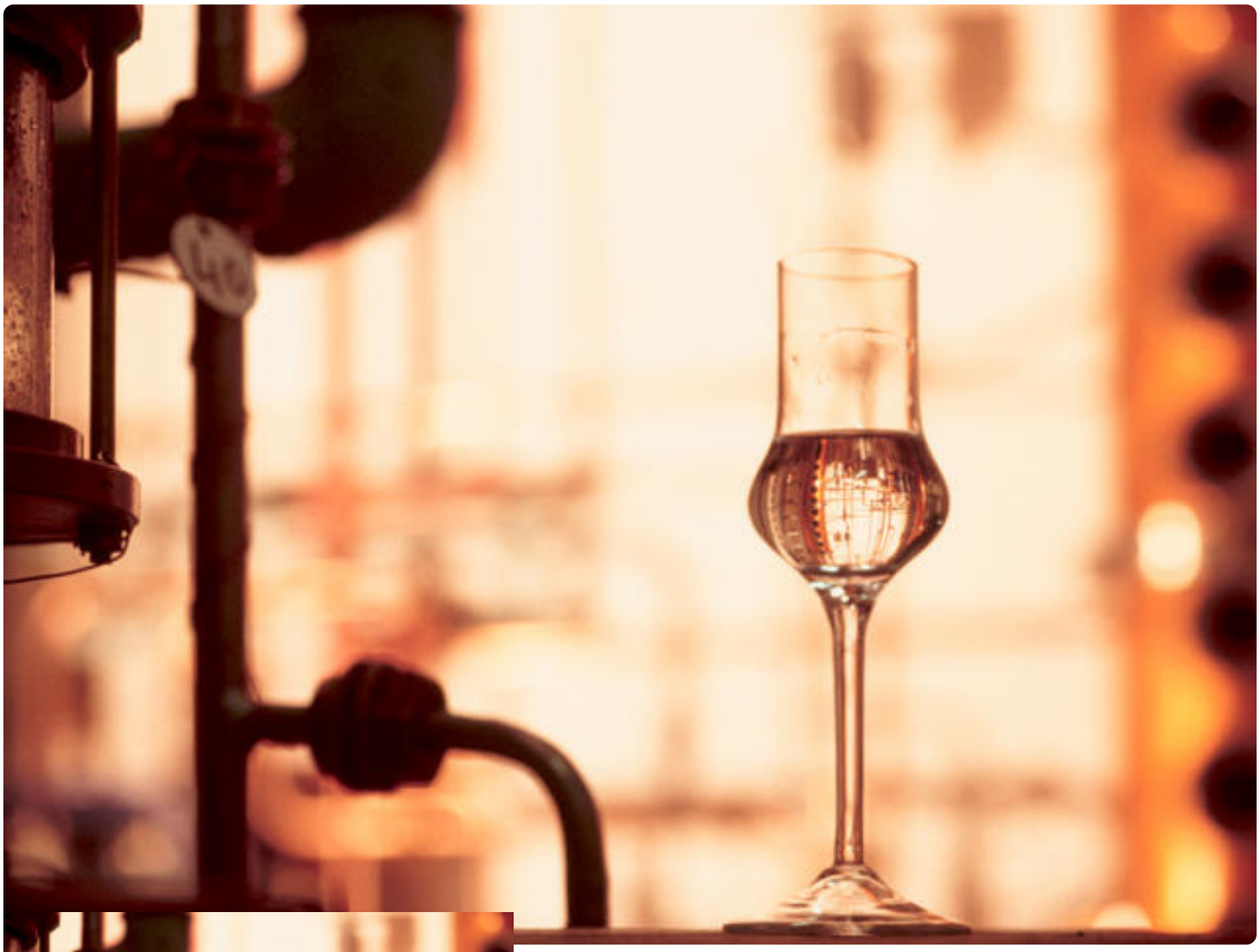
la Rassegna.it
Fondata nel 1906

4 Marzo 2015

Grappa e distillati d’uva con Slow Food

A Bergamo, da DeGusto Birra e Cucina (via del Lazzaretto 2), prosegue il ciclo su distillati e liquori celebri



Dopo il whisky è dedicato ai distillati di vinaccia e d’uva l’incontro promosso dalla Condotta Slow Food Valli Orobiche nell’ambito di un ciclo di sei serate su distillati e liquori celebri.

L’appuntamento è martedì 10 marzo a Bergamo, da DeGusto Birra e Cucina (via del Lazzaretto 2). A condurre sarà Mirco Rigoni uno dei più grandi esperti e Docente Master of Food di Slow Food.

L’attenzione sarà puntata, in particolare, sulla grappa, distillato d’uva monovitigno: prodotto italiano, fabbricato in casa per secoli perché riciclo utile della vinaccia residua della vendemmia, che attorno agli anni Ottanta, per la cura applicata a produzioni in quantità limitata e di alta qualità delle regioni Veneto e Piemonte, ha iniziato la propria riscossa arrivando alla Denominazione d’origine protetta.

Costo: Soci Slow Food e U31 20 euro; non ancora Soci 35 euro compreso tessera Slow Food

Posti disponibili: min. 15, max 30

Info e prenotazioni: condotta@slowfoodvalliorobiche.it – 335 336 334