Grappa del Trentino protagonista di una cena-degustazione esclusiva a Palazzo Roccabruna

scritto da Redazione Wine Meridian | 16 Febbraio 2026



Mercoledì 18 febbraio alle ore 19.00, Palazzo Roccabruna ospita una cena-degustazione esclusiva dedicata alla Grappa del Trentino IG. L'evento, promosso dall'Enoteca Provinciale in collaborazione con l'Istituto Tutela Grappa del Trentino, propone un menu innovativo dove la grappa diventa ingrediente protagonista, con la presenza dei mastri distillatori Marzadro e Zeni. Posti limitati a 36 persone.

L'Enoteca Provinciale del Trentino ha in programma una serata esclusiva dedicata alla **Grappa del Trentino IG**, nell'ambito del programma "A tavola con la cucina di territorio", promosso

per valorizzare le eccellenze agroalimentari e raccontare, attraverso la cucina, il patrimonio culturale del territorio. L'evento si terrà mercoledì 18 febbraio alle ore 19.00 presso **Palazzo Roccabruna**, in collaborazione con l'**Istituto Tutela Grappa del Trentino**.

Una cena-degustazione guidata, dove la Grappa del Trentino IG non sarà solo protagonista come distillato da meditazione, ma anche ingrediente innovativo nella cucina contemporanea. Il menu, curato dagli chef Paolo Dolzan e Barbara Orrù del ristorante Perbacco di Mezzolombardo (Tn), comprenderà piatti come finocchio brasato con beurre blanc alla grappa invecchiata, risotto Riserva San Massimo con fonduta di porro e riduzione di arancia alla grappa riserva, e torta di fregolotta con degustazione guidata di tre grappe del Trentino, selezionate dai distillatori Alessandro Marzadro (Distilleria Marzadro) e Rudy Zeni (Zeni) che racconteranno ai commensali le caratteristiche produttive e sensoriali di ogni prodotto.

"Questa iniziativa nasce dal desiderio di coinvolgere sempre più i grappa lovers, appassionati che condividono con noi la curiosità, il rispetto e la passione per la grappa del nostro territorio e vogliamo offrire loro un'esperienza autentica, non solo di degustazione, ma anche di scoperta perché la grappa è parte della nostra storia e della nostra identità, e grazie a eventi come questo possiamo raccontare come si sia trasformata, da distillato grezzo, in una vera eccellenza italiana e trentina", dice **Alessandro Marzadro**, Presidente dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino.

La serata ha un limite di 36 persone, per prenotare l'appuntamento è possibile farlo direttamente dal portale del Palazzo Roccabruna:

CLICCA QUI

Punti chiave

1. **Cena-degustazione esclusiva il 18 febbraio alle 19.00 a Palazzo Roccabruna** con menu degli chef Dolzan e Orrù.
2. **Grappa del Trentino IG protagonista come distillato e ingrediente innovativo** nei piatti della cucina contemporanea trentina.
3. **Presenza dei mastri distillatori Alessandro Marzadro e Rudy Zeni** per raccontare le caratteristiche sensoriali delle grappe.
4. **Produzione trentina record**: 7.500 ettanidri annui, pari a 2,5 milioni di bottiglie, il 10% della produzione nazionale.
5. **Prenotazione obbligatoria** sul portale di Palazzo Roccabruna, evento limitato a 36 partecipanti.