Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 3981 del 19/12/2012

Presentata a Palazzo Roccabruna la guida edita da l'Espresso

I VINI E I RISTORANTI TRENTINI SI CONFERMANO AL TOP

Illustrata la pratica e prestigiosa pubblicazione, già in vendita nelle edicole e nelle librerie della provincia, che sarà distribuita con l'Espresso ad inizio aprile nelle città di Milano e Roma. Assegnati i "cappelli da chef" a cinque ristoranti del nostro territorio e le "cinque bottiglie" ad otto vini trentini.-

Tra i fiori all'occhiello del Trentino c'è un settore, quello dell'enogastronomia, che ogni anno raccoglie importanti apprezzamenti a livello nazionale. È il caso delle prestigiose Guide de l'Espresso, gruppo che anche quest'anno ha premiato non solo i migliori ristoranti della nostra provincia ma anche i vini di maggior qualità, ribadendo l'alta offerta culinaria che questo territorio può vantare. Nella splendida cornice di Palazzo Roccabruna, sede dell'Enoteca provinciale, è stata presentata la pubblicazione "Vini e ristoranti Trentino 2013", il pratico e funzionale manuale dedicato ai locali e ai prodotti d'eccellenza del nostro territorio. Giunta alla sua terza edizione, la guida, un estratto delle celebri e apprezzate pubblicazioni nazionali, è "uno strumento utile ed importante per la promozione del territorio e funge da prezioso aiuto per i turisti che vorranno apprezzare e conoscere più da vicino i simboli dell'enogastronomia provinciale" come ha spiegato Enzo Vizzari, direttore delle Guide dei ristoranti e dei vini dell'Espresso.
"Questa edizione evidenzia come tale settore in Trentino, pur in una situazione economica non certo florida, sia in costante evoluzione e in continua crescita – ha spiegato Vizzari – Questa provincia è una realtà vincente, capace di distinguersi e di primeggiare per la qualità delle proprie eccellenze enogastronomiche, per la forte identità dei propri prodotti, in grado di distinguersi e differenziarsi da quelli di massa, e per le strategie promozionali e di marketing adottate, con una presenza mirata e intelligente sul mercato".
"Questa pubblicazione, già nelle edicole e nelle librerie della nostra provincia dal 27 novembre - ha aggiunto Paolo Manfrini, direttore della Divisione Turismo e Promozione di Trentino Sviluppo - potrà godere di un veicolo promozionale di primo piano, con 23.000 copie che verranno distribuite, allegate all'Espresso, il 4 aprile, nelle città di Milano e Roma, in prossimità di un evento di rilevanza nazionale come Vinitaly. Oltre all'elenco dei ristoranti e dei vini menzionati, la guida riserva un'ampia pagina dedicata alla promozione del Trentino a 360', non soffermandosi solamente sull'aspetto enogastronomico, ma mettendo in rilievo anche le altre eccellenze del territorio, da quelle naturali a quelle sportive, fino a quelle culturali".
Mauro Leveghi, segretario generale della Camera di Commercio, ha esaltato "la capacità dei produttori trentini di mettersi in discussione per la realizzazione della guida, oltre alla distintività e alla diversità dei prodotti messi in evidenza da l'Espresso".
Luigi Costa, responsabile del Nord-Est della guida, ha invece confermato quanto sia stato piacevole lavorare nella nostra provincia, "un vero e proprio privilegio, che mi ha permesso di apprezzare la cucina locale e lo sforzo compiuto dai produttori e dai ristoratori per far sì che il prodotto enogastronomico continui a crescere e ad eccellere in termini di qualità".
Tra i numerosi ristoranti giudicati e menzionati dalla guida (trentanove per la precisione), sono cinque quelli che sono stati premiati con il celebre "cappello da chef", simbolo che identifica una cucina di qualità. In cima alla classifica dei migliori locali della provincia campeggia ancora una volta El Molin di Cavalese, per il quarto anno consecutivo in vetta a questa particolare graduatoria grazie al giovane cuoco Alessandro Gilmozzi, che ha saputo stupire con la sua creatività e l'ottimo uso dei prodotti tipici. Rispetto alla scorsa edizione il rinomato ristorante della Val di Fiemme ha compiuto un considerevole balzo in avanti, passando dai 15,5 punti del 2012 ai 16,5 di quest'anno, meritandosi due "cappelli", una votazione riservata agli esercizi che offrono una cucina di altissima qualità. Alle sue spalle, distanziata di solo mezzo punto,

troviamo Locanda Margon di Ravina, mentre 15 punti sono stati assegnati a tre ristoranti, Scrigno del Duomo, Orso Grigio di Ronzone e Malga Panna di Moena. A chiudere la top 12 del gusto trentino troviamo Costa Salici di Cavalese, Gallo Cedrone - Hotel Bertelli e Hotel Hermitage - Stube di Madonna di Campiglio (14,5 punti), Le Due Spade di Trento, Castel Toblino, Maso Cantanghel di Civezzano e Hotel Gran Mugon - L Chimpl di Vigo di Fassa (14 punti).
Sono invece otto i vini del territorio premiati con l'etichetta di eccellenza e distinti dal simbolo delle "cinque bottiglie", corrispondenti ad un punteggio di almeno 18/20. Due spumanti Trentodoc, tre vini rossi, due vini bianchi ed un vino bianco dolce hanno piacevolmente impressionato la commissione de l'Espresso, che ha conferito il proprio plauso al Vino Santo trentino 2001 di Francesco Poli (19 punti), alle bollicine del Trento Brut Riserva del Fondatore Giulio Ferrari 2002 (18,5) e del Trento Brut Riserva Cuvée dell'Abate 2007 Abate Nero (18), ai bianchi Isidor 2009 Fanti Giuseppe e Trentino Riesling Le Strope 2009 Zanotelli (18), mentre fra i rossi sono stati segnalati il San Leonardo 2007 San Leonardo (18,5), il Teroldego Rotaliano Sangue di Drago 2010 Donati Marco (18) e il Trentino Lagrein 2009 Cesconi (18). La nostra provincia può inoltre fregiarsi anche di ben 18 vini premiati per l'ottimo rapporto qualità-prezzo. (mf) -

()