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. 3607 del 20/11/2012

Mellarini:"Un prodotto di qualità e dinamico alfiere del Trentino"

DAL 22 NOVEMBRE FARI PUNTATI SU "BOLLICINE SU TRENTO"

Nelle settimane che precedono il Natale, Trento sarà animata dai suoni e dai colori dei mercatini, che richiamano in città migliaia di visitatori. È in questo periodo che cade uno degli appuntamenti più attesi dagli appassionati di enogastronomia, "Bollicine su Trento. Incontri e suggestioni con sua eccellenza Trentodoc", presentato questa mattina a Palazzo Roccabruna. L'ottava edizione di Trentodoc sarà protagonista fino al 9 dicembre anche di interessanti iniziative enogastronomiche che mirano a far conoscere ed apprezzare l'esclusività dello spumante di casa nostra-

Dal 22 novembre al 9 dicembre la nobile dimora cinquecentesca nel centro storico cittadino, restaurata dalla Camera di Commercio, proporrà l'ottava edizione della manifestazione dedicata al Trentodoc. L'evento, organizzato dall'Ente camerale e dalla Provincia Autonoma di Trento, in collaborazione con Trentino Marketing, l'Istituto Trento Doc e con la partecipazione delle Strade del Vino e dei Sapori del Trentino, sarà l'occasione privilegiata per degustare le bollicine di montagna in compagnia di produttori, chef, sommelier, operatori dei media e consumatori. "Questa edizione 2012 – ha detto nel corso della presentazione Paolo Manfrini, direttore generale di Trentino Marketing – è dedicata alla montagna e al connubio dei nostri vini con l'ambiente. Puntiamo sulla varietà dell'offerta Trentodoc e sulla sua internazionalizzazione: ospiteremo infatti giornalisti da tutta Europa per rafforzare l'immagine delle nostre bollicine".
Nel periodo di apertura, le sale dell'Enoteca provinciale di Palazzo Roccabruna proporranno al pubblico la degustazione di 66 etichette in rappresentanza di 38 aziende. L'edizione 2012, vede crescere la collezione con altri quattro nuovi produttori, ovvero Cantina Sociale Trento Le Meridiane, Cembra Cantina di Montagna, Zeni Giorgio e Azienda Agricola Zanotelli e Zeni Giorgio.
"Queste nuove adesioni al marchio – ha sottolineato l'assessore provinciale all'agricoltura, foreste, turismo e promozione Tiziano Mellarini – fanno piacere e dimostrano che questo prodotto, oltre ad essere di qualità e dinamico, sta coinvolgendo tanti giovani che si affacciano sul mercato". Parole condivise da Enrico Zanoni, presidente dell'Istituto Trentodoc: "Trentodoc è tra gli assi strategici dello sviluppo trentino e il fatto che vi siano sempre nuove aziende che intendono aderire al marchio unico è significativo. Con Bollicine su Trento perseguiamo una promozione in due direzioni: verso gli opinion leader e verso il territorio e i turisti".
Proprio sulla vitalità del marchio Trentodoc si è soffermato anche il presidente della Camera di Commercio, Adriano Dalpez:"Si tratta di un'intuizione in cui la nostra istituzione ha creduto fin da subito che ora mostra i segni del suo radicamento e della sua crescita e che trova in questo evento la propria degna vetrina". Elvio Fronza, presidente del Consorzio Vini del Trentino:"Bollicine su Trento è un momento importante per la promozione di una nostra eccellenza. È inoltre un momento per consolidare e registrare i meccanismi di comunicazione fra i vari enti preposti alla valorizzazione dell'enologia trentina".
La proposta principale della manifestazione sarà naturalmente rappresentata dalle degustazioni, in programma dal 23 novembre al 9 dicembre con i seguenti orari: il giovedì e il venerdì dalle 17 alle 22, il sabato e la domenica dalle 11 alle 22. In abbinamento alle bollicine del Trentodoc sarà possibile degustare le espressioni più tipiche dell'identità trentina: taglieri di selezionati formaggi di malga e di salumi scelti ad hoc per esaltare sapori e profumi di una terra dal ricco patrimonio enogastronomico.
E proprio per sottolineare il perfetto connubio di sapori fra vino e gastronomia, Palazzo Roccabruna, dal 24 novembre al 9 dicembre, ospiterà ogni sabato e domenica (dalle 19 alle 22 e dalle 12 alle 15) chef trentini, che si cimenteranno in menù di territorio, reinterpretati con originale creatività, abbinati alle bollicine. A

tavola con il Trentodoc è un'iniziativa che coinvolge malghe, agritur e ristoranti che vivono la cucina con passione e sincera adesione, proponendola in forme tradizionali e mai scontate. In particolare, per rimanere nel tema dell'edizione 2012, la montagna, sabato 24 sarà protagonista la cucina di Andrea Marcolla di Malga Sass di Valfloriana, che ideerà il menù della serata, mentre domenica 25, a pranzo, toccherà ad Armando Dallavalle, di Malga Stablasolo di Rabbi, mettere in vetrina piatti tradizionali del Trentino. Sempre attinente alla tematica è il premio allo "Chef emergente" 2012, condotto dal noto giornalista e critico enogastronomico Luigi Cremona, al quale concorreranno i ragazzi dell'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto e Levico Terme. Verrà assegnato un riconoscimento al giovane autore del miglior abbinamento tra gastronomia e Trentodoc. La creazione conquisterà invece il premio "Piatto Trentodoc 2013".
Per chi intenda approfondire i temi della manifestazione, "Bollicine su Trento" proporrà un interessante programma di laboratori del gusto (dal 24 novembre all'8 dicembre alle ore 18 su prenotazione, tel. 0461/7887101) condotti da esperti ed enologi delle stesse cantine spumantistiche. A completare il calendario degli incontri anche due originali approfondimenti curati dalle sezioni AIS ed ASPI del Trentino: il primo sabato 24 novembre alle 18 dal titolo intrigante Ballerine o tacco 12? Ad ogni prodotto la sua bollicina in cui la vice presidente dell'AIS locale, Rosaria Benedetti, proporrà simpatici abbinamenti con il Trentodoc dedicati ad un pubblico femminile, e A tutto tondo, a tutto pasto: istruzioni per l'uso sabato 8 dicembre alle 18 in cui il presidente della sezioni ASPI provinciale, Marco Larentis, fornirà preziose indicazioni, oltre che sulla natura del metodo classico trentino, anche su un aspetto che suscita sempre interesse e curiosità, quello del servizio e della presentazione in tavola.
Infine, per chi ama le atmosfere da cantina, Palazzo Roccabruna, per la prima volta, aprirà al pubblico il proprio scrigno sotterraneo invitando il pubblico in un percorso interno alla sezione storica alla scoperta delle fasi produttive dello spumante, arricchito da una degustazione del prodotto in fase di lavorazione e a completa maturazione. Come nasce il Trentodoc?, è questo il titolo di un'iniziativa che sarà proposta per piccoli gruppi ogni giovedì e venerdì alle 17.30, 18.30 e 19.30 e il sabato anche alle 11.30 e alle 12.30.
Come un'onda concentrica la festa dello spumante si allargherà dalla città al territorio grazie al contributo delle Strade del vino e dei sapori del Trentino, che dal 22 novembre al 6 gennaio organizzeranno Trentodoc on the road, un fitto programma di iniziative realizzate con la collaborazione di 33 fra agritur, ristoranti, wine bar, alberghi, cantine e rifugi in quota, che realizzano piatti, menù, degustazioni, aperitivi e cene, pensati per valorizzare le bollicine trentine. D'obbligo naturalmente anche l'immancabile brindisi di Capodanno, che non potrà non essere firmato Trentodoc (per informazioni: www.stradedelvinodeltrentino.it).
Una manifestazione, infine, che permetterà di consolidare ulteriormente la partnership messa in campo da Trentodoc con il club Trentino Charme, due eccellenze che si sposano e che i rafforzano la presenza delle bollicine di montagna nelle undici strutture ricettive di pregio aderenti.
Ancora una volta Bollicine su Trento si propone quindi quale palcoscenico ideale per rendere omaggio ad un prodotto sempre più apprezzato dai consumatori e sempre più percepito quale simbolo della passione e della vocazione trentina per una viticoltura di assoluta eccellenza.
Per informazioni: www.palazzoroccabruna.it - www.trentodoc.com - www.visittrentino.it -

()