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. 3068 del 09/10/2012

Ieri a Roma durante la conferenza stampa di presentazione della Guida 2013

TRENTODOC E GAMBERO ROSSO INCORONANO SABATELLI

Durante la conferenza stampa di presentazione della "Guida Ristoranti d'Italia 2013", tenutasi ieri a Roma, è stato assegnato per la prima volta il Premio "Carta dei vini con la migliore proposta di Metodo Classico italiano". Il vincitore è Angelo Sabatelli, dell'omonimo ristorante di Monopoli, suggestiva masseria, che sorge nella città delle cento contrade.-

Il riconoscimento, promosso da Gambero Rosso, Trentino Marketing S.p.A. e dall'Istituto Trento Doc, vuole valorizzare e incentivare i ristoranti che attraverso le proprie carte vini esprimono la dedizione verso questa tipologia, che è sinonimo di costante cura manuale e minuziosa tecnica, per un prodotto fine ed elegante. La "Guida ristoranti d'Italia" propone inoltre l'indice dei ristoranti che presentano nella carta vini una o più etichette Trentodoc.
Valorizzare al massimo la qualità del metodo italiano classico e i ristoranti che la promuovono è l'obiettivo del riconoscimento che mette in palio quattro giorni di vacanza in Trentino fra relax e tour nelle cantine. Ne risulta vincitore il locale italiano con la carta vini più "ricca" di spumante. L'occasione è stata offerta dalla presentazione della nuova guida Gambero Rosso 2013 presso la Città del Gusto, un "must" per i cultori del genere e certo la voce più autorevole del mangiar bene in salsa italica.
Questa iniziativa, presentata in anteprima al Vinitaly 2012 in compagnia di Marco Sabellico, uno dei maggiori esperti di metodo classico in Italia, ha come obiettivo quello di consolidare l'immagine di Trentodoc come vino a tutto pasto e non solo quale ottimo "compagno" per i grandi eventi e le occasioni di prestigio. Negli ultimi mesi circa 80 "ispettori" della Guida del Gambero, hanno girato l'Italia in lungo e in largo alla ricerca dei migliori locali, analizzando con cura le carte vini e valutandone la completezza e la varietà, oltre all'offerta di spumante metodo classico. L'assessore provinciale Tiziano Mellarini e il presidente dell'Istituto Trento Doc Enrico Zanoni hanno avuto parole di elogio e ringraziamento verso il Gambero Rosso per la preziosa collaborazione nella realizzazione di un'iniziativa importante, che avrà ricadute positive sull'immagine del Trentodoc, ma anche di tutto il metodo classico italiano di qualità.
Grazie alla collaborazione con il Gambero Rosso è stato possibile monitorare la presenza delle bollicine trentine nei più importanti ristoranti di qualità italiani con un risultato decisamente soddisfacente, che ha fatto emergere il buon lavoro svolto dalle aziende del Trentodoc in questi anni al fine di sviluppare posizionamento e notorietà di questo prodotto. L'Istituto Trento Doc ritiene sia fondamentale, attraverso il supporto della ristorazione italiana, aumentare la conoscenza delle peculiarità e della qualità del metodo classico italiano rispetto alle altre produzioni di bollicine, soprattutto quelle ottenute con metodi molto meno costosi e complessi. (ss) -

()