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. 2999 del 03/10/2012

Lunedì 8 ottobre nella serata di gala della presentazione della Guida 2013

TRENTODOC E GAMBERO ROSSO INSIEME PER VALORIZZARE IL METODO CLASSICO ITALIANO

Le bollicine trentine e la prestigiosa guida enogastronomica presentano la prima edizione del premio dedicato al ristorante italiano che meglio valorizza il metodo classico nella propria carta vini. Soddisfazione e parole di elogio sono state rivolte dall'assessore Mellarini e da Enrico Zanoni verso il Gambero Rosso per la collaborazione in questa iniziativa.-

Valorizzare al massimo la qualità del metodo italiano classico e i ristoranti che la promuovono. È questo l'obiettivo del riconoscimento ideato dall'Istituto Trento Doc (l'associazione che rappresenta le 39 aziende produttrici dello storico metodo classico trentino) e da Trentino Marketing in partnership con la prestigiosa guida enogastronomica Gambero Rosso che, nella serata di lunedì 8 ottobre, sarà consegnato al locale italiano con la carta vini più "ricca" di spumante. L'occasione sarà di quelle importanti per il mondo dell'enogastronomia nazionale, ossia la 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.
Il progetto rappresenta un modo concreto per promuovere la cultura delle bollicine a fermentazione in bottiglia, che vede il Trentino ai vertici a livello nazionale. 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 ottimo compagno per i grandi eventi e le occasioni di prestigio. Con il riconoscimento si è voluto costruire un "ponte", una importante relazione tra la ristorazione italiana di qualità e i produttori di Trentodoc, una promozione efficace con vantaggi reciproci. 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. Alla migliore carta dei vini andrà il premio di Trentodoc, con l'opportunità per il vincitore di passare quattro giorni in Trentino tra relax e un piccolo tour nelle cantine dei produttori.
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. (ac) -

()