

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. 1858 del 17/06/2023

Degustazioni, show cooking, formazione sul binomio pesce e vino. L'iniziativa, aperta a famiglie ed operatori, animerà gli spazi di Progetto Manifattura a Rovereto fino a lunedì 19

Bubbles & Fish, Spinelli: “Un’opportunità per valorizzare le eccellenze e il territorio”

È iniziata oggi e proseguirà fino a lunedì 19 giugno “Bubbles & Fish”, la kermesse di “food & wine” allestita negli spazi di Progetto Manifattura a Rovereto che mira a diffondere una maggiore consapevolezza sull’importanza di una alimentazione variegata, con una particolare attenzione alla produzione vitivinicola, ittica e dell’olio. Organizzata da Magnolia Events, in collaborazione con Assoittica Italia e la Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri dell’Ittico, coinvolge una serie di associazioni, aziende ed operatori del territorio. Sono presenti una trentina di espositori, tra cantine vitivinicole e aziende ittiche, ed il programma prevede masterclass e show cooking con chef stellati del calibro di Paolo Casagrande, Cristina Bowerman e Donato Ascani, ma anche seminari sulla nutrizione e laboratori di cucina per i più piccoli.

L’assessore provinciale allo Sviluppo economico, Ricerca e Lavoro Achille Spinelli commenta: «I poli e gli incubatori d’impresa di Trentino Sviluppo non sono spazi chiusi, ma ecosistemi aperti al territorio. Ben vengano quindi le occasioni come questa in cui ospitano un ricco calendario di appuntamenti per produttori, imprenditori, appassionati ma anche famiglie. Interessante, inoltre, l’idea di accostare un’eccellenza trentina conosciuta in tutto il mondo, il vino, con i prodotti ittici, forse un po’ meno utilizzati nelle nostre cucine, ma tassello fondamentale dell’economia italiana ed elemento chiave di una dieta sana ed equilibrata. Penso che da questa tre giorni possano nascere interessanti spunti per la nostra vita quotidiana, ma anche opportunità di business per gli addetti del settore enogastronomico e della trasformazione alimentare».

L’evento dedicato al mangiare sano e al bere consapevole è realizzato negli spazi di Trentino Sviluppo e con il sostegno di APT di Rovereto Vallagarina Monte Baldo, Confcommercio Trentino e Associazione Ristoratori Trentini. Presenti anche studenti e giovani professionisti formati nei migliori istituti alberghieri italiani.

Nel pomeriggio di oggi, sabato 17 giugno, alle ore 16:00 si terrà la masterclass con lo chef Paolo Casagrande (tre stelle Michelin) e la presentazione di innovative mortadelle e salumi spalmabili a base di pesce.

Domenica 19 giugno alle ore 12 la sfilata delle Ferrari del Club Ferrari Trentino-Alto Adige, mentre alle 13:00 è previsto lo show cooking della chef Cristina Bowerman. Seguiranno la relazione del professor Jacopo Pagani dell’Ospedale Sant’Andrea di Roma per gli operatori Ho.re.ca., masterclass su prodotti ittici abbinati al vino e sull’olio e molti altri eventi ancora.

Dopo il fine settimana dedicato alle famiglie, la giornata di lunedì 19 giugno sarà dedicata in particolare ad aziende ed operatori del settore, con alle 13:00 lo show cooking condotto dallo chef Donato Ascani. (m.d.c.)

Immagini ed interviste a cura dell’Ufficio stampa

(dm)