

**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. 2666 del 26/09/2025**

**Alla Loggia del Romanino un evento sold out con grandi chef e storie di incontri gastronomici**

## **Creatività e contaminazione: il concetto di meraviglia in cucina al Trentodoc Festival**

**Il Trentodoc Festival conquista ancora una volta il pubblico: con “Creatività e contaminazione: il concetto di meraviglia in cucina”, curato da Alessandra Dal Monte, l'appuntamento sold out ha trasformato la Loggia del Romanino del Buonconsiglio in un palcoscenico nel quale gastronomia e racconto si sono intrecciati in un'unica, suggestiva esperienza. Un'occasione per celebrare le eccellenze e il valore della creatività, in un'atmosfera che ha saputo coinvolgere, far conoscere, incuriosire. Sul simbolico palco si sono alternati tre chef e un produttore, ognuno con la propria storia. Jessica Rosval, anima di Al Gatto Verde di Modena (una stella Michelin e Stella Verde), ha raccontato la bellezza dell'integrazione culturale, frutto del dialogo tra le sue radici canadesi e le identità che ha incontrato nel suo cammino, sempre "a due passi fuori da ogni luogo".**

Anthony Genovese ha condiviso la sua esperienza di "saltimbanco con consapevolezza" che lo ha portato a lanciare Il Pagliaccio di Roma (due stelle Michelin), simbolo di una cucina che intreccia tecnica francese, radici italiane e suggestioni orientali. Lo chef di Azotea di Torino, Alexander Robles, che mette "l'anima in ogni piatto, perché è questo che rende la gente soddisfatta", ha portato al festival la magia della cucina nikkei, nella quale Perù e Giappone si incontrano in un linguaggio del gusto che non ha confini. Infine, ma non ultimo per ispirazione e slancio creativo, Giovanni Tava con il suo progetto "Uova di Montagna" grazie al quale ha "costruito un paradiso intorno alle galline" - ha testimoniato come la sostenibilità e la qualità possano convivere in un allevamento in alta quota, dando valore alla natura e alle tradizioni trentine.

L'incontro, che si è concluso con uno show cooking di Alexander Robles e un momento di degustazione per il pubblico, è stato parte dei Cook Tales, il format curato dalla redazione di Cook del Corriere della Sera. Lo chef ha realizzato un piatto con ciambelline picaronas di zucca e patate dolci, filetti di salmerino - in omaggio al Trentino - e mais chulpi, con salsa di lugma, zenzero, peperoncino sedano, cipolla, coriandolo, guarnito da una particolare menta delle Ande. Un'occasione, accompagnata da un calice di Trentodoc, per coniugare un piatto d'autore con la qualità che contraddistingue le bollicine di montagna, in un legame di meraviglia con la nostra terra.

Il Trentodoc Festival è promosso dalla Provincia autonoma di Trento e organizzato da Istituto Trento Doc e Trentino Marketing, in collaborazione con Corriere della Sera.

(sil.me)