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. 675 del 25/03/2014

Ospitata dal rifugio Maranza giovedì 27 marzo alle 19.30, abbina un eco-menù a una divertente performance teatrale

ECORISTORAZIONE TRENTINO, TORNA LA CENA-SPETTACOLO "ZUCCHINE D'ARABIA"

"Zucchine d'Arabia – Cena-spettacolo per diventare mangiatori consapevoli" è l'originale evento proposto dal progetto provinciale "Ecoristorazione Trentino" per comunicare il tema della ristorazione sostenibile. Si tratta di uno spettacolo teatrale divertente e ironico, prodotto dalla Provincia autonoma di Trento e realizzato da Trento Spettacoli con la regia di Maura Pettorruso, abbinato ad una eco-cena a base di prodotti del territorio e per quanto possibile biologici. "Zucchine d'Arabia" andrà in scena a Trento giovedì 27 marzo 2014, presso il rifugio Maranza, a partire dalle ore 19.30. La partecipazione è aperta a tutti, residenti e turisti.-

La cena-spettacolo "Zucchine d'Arabia" è un evento unico nel suo genere e fornisce l'occasione per approfondire in modo divertente e ironico i temi della ristorazione sostenibile, attraverso la felice abbinata tra linguaggio teatrale e linguaggio gastronomico.
Gli attori interagiranno con il pubblico e si creeranno situazioni ironiche. La finalità è di indurre i partecipanti, divertendoli, alla riflessione sul fatto che, quando ci si siede a tavola, non si deve essere semplicemente consumatori, ma tornare ad essere "mangiatori consapevoli": cosa mangio, da dove viene questo cibo, come è stato prodotto?
I momenti di recitazione avranno luogo tra una portata e l'altra. Il menù completo che Paolo Betti del rifugio Maranza proporrà giovedì 27 marzo è realizzato esclusivamente con prodotti del territorio, a filiera trentina, per quanto possibile biologici. Prevede come antipasto un'Insalatina di cavolo cappuccio bio marinato e un Carpaccio di lingua affumicata con morbidelle ai formaggi dei Malghesi del Lagorai; come primo, Gnocchetti di polenta con mais spin smalzadi nel ragù d'asino; come secondi, Crauti e cotechino del Paolo e una Selezione di formaggi dei presidi con le mostarde; come dessert, Pinza de peri. Prevista anche una proposta per i vegetariani. I vini saranno tutti trentini. Il rifugio Maranza promuove durante la serata il servizio esclusivo di acqua del rubinetto e l'asporto di cibo non consumato, con benefici effetti di riduzione dei rifiuti. Prevista la partecipazione dei fornitori locali del rifugio.
Il costo per la partecipazione all'evento (spettacolo + menù completo vini inclusi) è di 30 euro. La prenotazione è obbligatoria, e va fatta telefonando direttamente al rifugio Maranza (328 4811438).
Per maggiori informazioni sulla cena-spettacolo e sul progetto "Ecoristorazione Trentino", si rinvia al sito www.ecoristorazionetrentino.it. -

()