

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. 1077 del 19/04/2013

A Maso Martis esilaranti momenti di recitazione si sono alternati a portate realizzate con prodotti bio e del territorio

ECORISTORAZIONE, "ZUCCHINE D'ARABIA" DEBUTTA E DIVERTE. REPLICA IL 15 MAGGIO

Davanti a oltre sessanta spettatori, che hanno esaurito i posti disponibili a Maso Martis, ieri sera è andata in scena "Zucchine d'Arabia", cena-spettacolo per diventare mangiatori consapevoli, proposta dal progetto provinciale Ecoristorazione Trentino. Da una parte, gli attori di Trento Spettacoli, brillantemente diretti da Maura Pettoruso, dall'altra le portate a base di prodotti biologici e del territorio, servite dal Ristorante al Vò con i vini dell'azienda agricola Maso Martis. Gli spettatori, che nel corso della serata hanno avuto modo di degustare, divertirsi e al tempo stesso riflettere sul tema della ristorazione sostenibile, hanno particolarmente gradito. Le richieste di partecipazione alla cena-spettacolo avevano ecceduto abbondantemente i posti disponibili, e così è già stata prevista una replica per mercoledì 15 maggio, sempre presso Maso Martis.-

Una bottiglia di Champagne da 30.000 euro. Zucchine d'Arabia, cozze australiane, caffè giapponese, noci californiane. Acque belghe, indonesiane e americane. Trote della Tasmania, fagioli marocchini, broccoli andalusi. Polli a forma di cubo. Fragole di plastica. Sono queste le stravaganti (e insostenibili) proposte del folle ristorante in cui una giovane coppia ha la disgrazia di mettere piede per festeggiare il proprio anniversario, finendo preda di uno chef e di una cameriera a dir poco folli. Lo spettacolo diretto da Maura Pettoruso e interpretato, oltre che da lei, anche da Giuliano Comin, Alessio Dalla Costa e Beatrice Uber, è andato in scena ieri sera a Maso Martis, conquistando il pubblico con i suoi numerosi frangenti di comicità esilarante. "Proprio leggendo le diverse buone azioni previste dal disciplinare Ecoristorazione Trentino – ha spiegato la Pettoruso – ho immaginato un modello di ristoratore opposto a quello virtuoso, un ristoratore così lontano dal territorio, dai prodotti che propone, inconsapevole di quello che offre, da sembrare addirittura grottesco, eccessivo".

I momenti di recitazione hanno avuto luogo tra una portata e l'altra. Il menù proposto da Francesco Antonioli del Ristorante al Vò è stato realizzato esclusivamente con prodotti del territorio, a filiera trentina, ove possibile anche biologici: come antipasto, tagliere di salumi trentini con casolét bio e formaggio di capra bio, accompagnati da miele e confettura di pera e zenzero; come primo, gnocchi di segala su ragù di lucanica trentina (presidio Slow Food); come secondo, cartoccio di salmerino alle verdure; come dessert, strudel di mele antiche della pasticceria Marzari. E come vini, quelli dell'azienda agricola Maso Martis, letteralmente a chilometro zero. Biologici anche il caffè e la grappa. "Fare ecoristorazione – ha affermato Francesco Antonioli, uno dei primi ristoratori ad aver ottenuto il marchio Ecoristorazione Trentino – oggi è tutt'altro che impossibile. Se li si vuole cercare, i prodotti del territorio si trovano e possono formare una proposta di menù di tutto rispetto. Anche riguardo al biologico la situazione è in ottima evoluzione e il ristoratore attento ha ormai diverse possibilità di fornitura. E i clienti che a questo fanno attenzione aumentano sempre di più".

"Zucchine d'Arabia" verrà replicato, a grande richiesta, mercoledì 15 maggio, sempre a Maso Martis, con inizio alle 19.30. Chi fosse interessato, è invitato a prenotarsi scrivendo a ecoristorazione@provincia.tn.it

oppure telefonando al numero 3479113202. Ulteriori repliche saranno organizzate nel corso del 2013 in altri territori della provincia.

Per maggiori informazioni sul progetto Ecoristorazione Trentino, si possono visitare il sito istituzionale www.eco.provincia.tn.it e il blog www.ecoristorazionetrentino.it.

Immagini a cura dell'ufficio stampa -

()