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. 975 del 12/04/2013

S'intitola "Zucchine d'Arabia" e debutterà il 18 aprile a Trento, a Maso Martis

PROGETTO ECORISTORAZIONE, ARRIVA LA CENA-SPETTACOLO

"Zucchine d'Arabia – Cena-spettacolo per diventare mangiatori consapevoli" è il titolo dell'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. "Zucchine d'Arabia" debutterà a Trento giovedì 18 aprile 2013, nella suggestiva location "rurale" di Maso Martis (via dell'Albera 52, frazione di Martignano), con inizio alle ore 19.30. L'eco-cena verrà servita da Francesco Antoniolli del Ristorante al Vò, il primo esercizio del centro cittadino ad aver ottenuto il marchio "Ecoristorazione Trentino". 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.
Lo spettacolo proposto dal progetto provinciale "Ecoristorazione Trentino" ruota intorno a quattro figure. Uno chef e una cameriera di un ristorante elegante di alta cucina alle prese con due coniugi, persone semplici, clienti ordinari senza particolari pretese, usciti a cena per festeggiare il loro anniversario, pensano di aver scelto il locale giusto, e invece, loro malgrado, saranno vittime dello chef, della cameriera e delle loro assurde proposte culinarie, fino a voler scappare dal locale senza poterlo fare.
Le situazioni sono esilaranti, e i clienti veri, che parteciperanno realmente alla cena-spettacolo, si scopriranno solidali con i due malcapitati avventori. 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 Francesco Antoniolli del Ristorante al Vò proporrà il 18 aprile a Maso Martis è realizzato esclusivamente con prodotti del territorio, a filiera trentina. Prevede come antipasto un 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. Prevista anche una proposta per i vegetariani. I vini saranno quelli dell'azienda agricola Maso Martis.
Il costo per la partecipazione all'evento (spettacolo + menù completo vini inclusi) è di 30 euro. La prenotazione è obbligatoria, per un massimo di 60 posti. E' possibile prenotarsi esclusivamente scrivendo alla e-mail ecoristorazione@provincia.tn.it o telefonando al numero 3479113202. Siccome i 60 posti disponibili si stanno rapidamente esaurendo attraverso il semplice passaparola, si prevede di replicare la cena-spettacolo per la metà di maggio, sempre a Trento presso Maso Martis. Ulteriori repliche saranno organizzate nel corso del 2013 in altri territori della provincia.
La cena-spettacolo "Zucchine d'Arabia" è solo uno dei tanti strumenti promozionali che verranno utilizzati nel corso del 2013 dal progetto "Ecoristorazione Trentino", che è in costante e sensibile espansione. Nato poco più di un anno fa e partecipato, oltre che dalla Provincia, anche dal Comune di Trento, dalle principali associazioni del comparto ristorativo provinciale (ASAT, Associazione Agriturismo Trentino, Associazione

Ristoratori del Trentino, Confesercenti del Trentino – FIEPET e UNAT), dalla Strada del Vino del Trentino e dall'Associazione Cuochi Trentini, il progetto "Ecoristorazione Trentino" conta già 52 eco-ristoratori in possesso del marchio "Ecoristorazione Trentino", che garantisce la qualità ambientale del loro servizio. Questo circuito di eco-ristoratori verrà adeguatamente promosso con un ampio ventaglio di strumenti.
In ambito web, accanto al sito istituzionale www.eco.provincia.tn.it, ha da poco debuttato online il blog www.ecoristorazionetrentino.it, destinato a promuovere in modo dinamico e interattivo il tema della ristorazione sostenibile e i contenuti del progetto, tramite interviste agli eco-ristoratori, pubblicazione di eco-ricette e approfondimenti di vario genere. La dotazione 2.0 del progetto Ecoristorazione è completata dai social network, con l'attivazione di un account su Facebook, Twitter, Youtube e Google Plus. Infine, il portale turistico www.visittrentino.it ha attivato una sezione appositamente dedicata al progetto e agli eco-ristoratori, per rendere noto anche al turista la possibilità di gustare in modo sostenibile l'enogastronomia trentina.
Nell'ambito dell'organizzazione di iniziative ed eventi, oltre a "Zucchine d'Arabia" è previsto lo svolgimento di un corso di eco-cucina tenuto dallo chef Adriano Irranca. Il corso, aperto al pubblico, si svolgerà presso gli eco-ristoratori. Partirà il 14 maggio a Isera (Casa del Vino della Vallagarina) e sarà ripetuto a Pergine (16 maggio al ristorante-pizzeria Antiche Contrade), Transacqua (20 maggio al ristorante Il Caminetto), Arco (21 maggio all'Hotel Olivo), Trento (23 maggio al Rifugio Maranza), Predazzo (28 maggio al Ristorante Miola), Croviana (13 giugno alla Locanda De Mauris) e Pejo (2 luglio all'Hotel Cevedale).

Per maggiori informazioni e per rimanere aggiornati sullo svolgimento delle attività, si rinvia al sito www.eco.provincia.tn.it. -

()