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. 781 del 22/03/2013

Fino a domenica 24 marzo la seconda parte della rassegna

I PRODOTTI TRENTINI FANNO CENTRO A "CIBO A REGOLA D'ARTE"

Ottimi riscontri per la promozione di Trentodoc nell'evento organizzato a Milano da Rcs - Corriere della Sera - Gazzetta dello Sport dal 15 al 17 marzo e dedicato alla cultura del cibo, con la partecipazione dei giornalisti del gruppo, il coordinamento degli chef Davide Oldani e Carlo Cracco e la collaborazione dell'Istituto Trento Doc e di Trentino Sviluppo Turismo e Promozione. E ieri è partita la seconda rassegna che si chiuderà il 24 marzo.-

Si è chiusa con ottimi riscontri e una significativa visibilità per Trentodoc e i prodotti trentini la prima "tranche" degli appuntamenti enogastronomici di "Cibo a regola d'arte". Dal 15 al 17 marzo i saloni della Triennale di Milano hanno ospitato appassionati, ma anche addetti ai lavori e stampa specialistica, nella rassegna organizzata da Rcs - Corriere della Sera - Gazzetta dello Sport. Presenze qualificate che rappresentano il vero valore aggiunto di questa manifestazione.
Grazie alla proficua collaborazione tra l'Istituto Trento Doc e la Divisione Turismo e Promozione di Trentino Sviluppo, Trentodoc – assieme ad altri prodotti del territorio come il Puzzone di Moena e il Vezzena degli Altipiani di Folgaria, Lavarone e Luserna, il Salmerino alpino, il Miele di melata d'abete e la Farina gialla di Storo – è stato protagonista di diversi appuntamenti in programma nelle tre giornate dell'evento. Innanzitutto nella "conversazione" sullo spumante metodo classico trentino, un momento divulgativo e di approfondimento che ha messo a confronto la stampa con alcuni produttori di bollicine trentine (rappresentativi di tutte le realtà, dalla piccola azienda agricola alla grande casa spumantistica, alla grande società cooperativa agricola), facendo emergere significative sfaccettature e aspetti qualificanti di questo mondo. Significativa la partecipazione della platea, così anche per gli aperitivi "stellati" a base Trentodoc, proposti dallo chef Davide Oldani e seguiti da un pubblico giovane e interessato e per il "totem", l'installazione multimediale allestita nel Salone d'Onore della Triennale, con oltre 300 bottiglie delle 35 case spumantistiche presenti, che proponeva anche una parte video, con immagini del territorio e informazioni sul Trentodoc.
"È importante la nostra partecipazione a "Cibo a regola d'arte" - ha detto il presidente dell'Istituto Trento Doc Enrico Zanoni insieme a Paolo Manfrini direttore di Trentino Sviluppo Turismo e Promozione - perché si tratta di una manifestazione di prestigio che si lega a prodotti di eccellenza. Un altro motivo è che questo prodotto vuole rafforzare la propria presenza in una città importante come Milano, che rappresenta un bacino di consumo potenziale molto significativo".
Ora spazio alla seconda tranche della manifestazione, che proprio ieri ha preso il via proseguirà fino a domenica 24 marzo, negli spazi del Museo delle Scienze e della Tecnica. Trentodoc torna protagonista con un ricco programma: ogni sera sarà servito l'aperitivo "stellato" con le nostre bollicine di montagna e le ricette, preparate dallo chef Carlo Cracco, a base di prodotti trentini. In mescita ogni sera vi saranno sei etichette diverse, che verranno presentate nella lista vini ad uso del pubblico. Inoltre sono in programma quattro cene d'autore con Trentodoc nel menù, proposto in abbinamento al piatto di ingresso creato dallo chef, nonché la conversazione tutta al femminile (dedicata non a caso alla declinazione rosé del Trentodoc), oltre ad una degustazione condotta da Roberto Anesi, che mostrerà agli ospiti quali gusti e quali profumi sono in grado di sviluppare le bollicine trentine nella loro evoluzione nel tempo. In chiusura di rassegna, domenica alle 19, ecco una degustazione in cui le bollicine trentine saranno protagoniste accanto ad un vino friulano e ad uno pugliese. (r.b.) -

()