



CAMERA  
DI COMMERCIO  
INDUSTRIA  
ARTIGIANATO  
E AGRICOLTURA  
DI TRENTO

*Pronti all'impresa*



Palazzo Roccabruna

## COMUNICATO STAMPA

IL GEMELLAGGIO ENOLOGICO PER IL FESTIVAL DELL'ECONOMIA

### TRENTODOC E BARBARESCO

DAL 31 MAGGIO AL 3 GIUGNO 2018 DALLE 17 ALLE 22 DEGUSTAZIONI, LABORATORI E ABBINAMENTI DEDICATI AL BARBARESCO. L'EVENTO NASCE DALLA COLLABORAZIONE FRA L'ENOTECA PROVINCIALE DEL TRENTO E L'ENOTECA REGIONALE DEL BARBARESCO (CN)

Trento, 29 maggio 2018 - Sulle colline delle Langhe, in provincia di Cuneo, alla sommità di un dolce pendio sorge il paese di Barbaresco. Assieme a Neive e Treiso è uno dei vertici di un immaginario triangolo geografico in cui nasce uno dei vini più noti del nostro Paese: il **Barbaresco Docg**. Negli anni fra l'Enoteca regionale del Barbaresco, con sede nell'omonimo comune, e l'Enoteca provinciale del Trentino si è consolidato un rapporto di collaborazione che è culminato nella presenza del Trentodoc in Piemonte alla manifestazione "Piacere Barbaresco" tenutasi lo scorso mese di ottobre.

In occasione del Festival dell'Economia, dal 31 maggio al 3 giugno, Palazzo Roccabruna ricambia l'ospitalità, proponendo quattro giorni di degustazioni dedicate ad una delle principali declinazioni delle uve Nebbiolo. Il gemellaggio fra Trentodoc e Barbaresco muove dall'idea di una collaborazione fra istituzioni del mondo del vino impegnate nella valorizzazione di prodotti enologici che per tipologia possono considerarsi complementari, secondo una logica di interscambio già collaudata da Palazzo Roccabruna in altri settori dell'agroalimentare.

Nelle sale del Palazzo di via Santa Trinità l'Enoteca piemontese proporrà in degustazione **19 etichette di Barbaresco Docg** e approfondirà gli aspetti più caratteristici del vino attraverso due laboratori enogastronomici, giovedì 31 maggio e venerdì 1 giugno con orario 20-21, dal titolo: **"Focus sul Barbaresco Docg e sul suo territorio"** (prenotazioni allo 0461/887101, costo 10 Euro).

Giovedì 31 maggio dalle 19 alle 22 per il ciclo **"Il piatto dello chef"** **Malga Juribello** si cimenterà in un menù di territorio con "Bocconcini di Toséla di Primiero su crostino di polenta storese e carpaccio di carne *salada*" seguiti da "Gnocchi di pane, ricotta e spinaci su fonduta di Primiero fresco, filettino di maiale in crosta di pancetta e *sauté* di *capussi* grestani". In abbinamento Trentodoc e Barbaresco.

Per informazioni:  
Paolo Milani  
Ufficio Prodotti e Promozione  
Camera di Commercio I.A.A.  
Tel. +39 335 7426952  
[www.palazzoroccabruna.it](http://www.palazzoroccabruna.it)

Nei giorni dell'evento a disposizione degli ospiti ci sarà anche un'ampia collezione di **bollicine trentine** abbinata ai sapori della nostra montagna, in particolare ai formaggi d'alpeggio ("Trentino di malga").

(P.M.)

Per informazioni:  
Paolo Milani  
Ufficio Prodotti e Promozione  
Camera di Commercio I.A.A.  
Tel. +39 335 7426952  
[www.palazzoroccabruna.it](http://www.palazzoroccabruna.it)