



CAMERA
DI COMMERCIO
INDUSTRIA
ARTIGIANATO
E AGRICOLTURA
DI TRENTO

Pronti all'impresa



Palazzo Roccabruna

COMUNICATO STAMPA

Trento, 11 febbraio 2016

UNA PICCOLA PRODUZIONE DI ALTA QUALITÀ'

IL BROCCOLO DI TORBOLE

In collaborazione con Slow Food Trentino-Alto Adige sabato 13 febbraio dalle 17.00 alle 22.00 Palazzo Roccabruna organizza una serata dedicata al broccolo di Torbole. Ospite il ristorante "Locanda delle 3 Chiavi di Isera"

All'interno della famiglia dei broccoli quello di Torbole costituisce una varietà a sé. Col tempo ha perso alcune caratteristiche dei broccoli comuni per svilupparne altre, tra cui un sapore molto gradevole. Alla vista assomiglia più o meno ad un piccolo cavolfiore, ma al gusto risulta totalmente diverso, molto più rotondo e delicato. Ormai viene coltivato solo su un piccolo fazzoletto di terra che si estende dalle sponde del fiume Sarca, in località Linfano di Arco, fino a Torbole sul Garda. Pochi chilometri per un prodotto di alta qualità dalle caratteristiche organolettiche elevate.

Oggi il broccolo di Torbole è anche un presidio Slow Food, una specialità di nicchia fortemente legata al territorio di origine, alle sue tradizioni e per questo degna di essere tutelata in quanto parte dell'identità enogastronomica locale.

In collaborazione con la "Locanda delle 3 Chiavi di Isera" e con Slow Food Trentino-Alto Adige Palazzo Roccabruna organizza **sabato 13 febbraio dalle 17.00 alle 22.00** una degustazione dedicata agli appassionati del broccolo o chi a vuole conoscerlo meglio. Per gli ospiti dell'Enoteca sarà disponibile una "Zuppetta di broccolo e panna acida" abbinata a vini trentini. Per i più golosi la Locanda delle 3 Chiavi proporrà nella cucina del Palazzo dalle 19.00 alle 22.00 un menù di territorio con *Sformatino di broccolo su salsa zafferano del baldo*; *Lasagnetta di pasta e ragu' di Broccolo con le sue foglie*; *Filetto di Lavarello pescato a Riva del Garda cotto al forno con sale Baldensis e spennellato di crema di broccolo*. In sala saranno presenti il titolare del ristorante, Sergio Valentini, e alcuni produttori per soddisfare ogni curiosità sul broccolo di Torbole.

Per prenotazioni alla cena telefonare allo 0461/887101.

(P.M.)

Per informazioni:
Paolo Milani
Ufficio Prodotti e Promozione
Camera di Commercio I.A.A.
Tel. +39 335 7426952
www.palazzoroccabruna.it