



CAMERA
DI COMMERCIO
INDUSTRIA
ARTIGIANATO
E AGRICOLTURA
DI TRENTO

Pronti all'impresa



Palazzo Roccabruna

COMUNICATO STAMPA

A PALAZZO ROCCABRUNA LE BOLLICINE DI MONTAGNA

TRENTODOC: BOLLICINE SULLA CITTA'

DA GIOVEDÌ A SABATO GUSTOSI MENU' ABBINATI AL TRENTODOC

La manifestazione dedicata alle bollicine di montagna giunge alla sua ultima settimana. In occasione del ponte dell'Immacolata **Palazzo Roccabruna sarà aperto tutto il giorno anche venerdì 8 dicembre con orario 11 - 22** (giovedì h. 17-22; sabato h. 11-22). Invece, domenica 10 dicembre dalle 11 alle 19 sarà l'ultimo giorno utile per poter scegliere fra le 72 etichette in mostra presso l'Enoteca e per lasciarsi conquistare dal brio e dall'eleganza delle bollicine trentine.

Oltre che da solo, come semplice aperitivo o come gradita concessione al piacere personale, il Trentodoc consente un gran numero di abbinamenti in virtù della sua versatilità che lo rende un ottimo compagno di tantissime pietanze. Il ciclo di appuntamenti dal titolo "**Bollicine in alta quota tra malghe e rifugi**" nasce proprio con l'intenzione di suggerire possibili accostamenti fra bollicine di montagne e cucina tradizionale del territorio, sempre reinterpretata con gusto e creatività.

Giovedì 7 dicembre, venerdì 8 dicembre e sabato 9 dicembre l'Enoteca proporrà tre diversi menù per deliziare gli ospiti all'insegna dei sapori locali.

Si parte giovedì 7 dicembre (ore 19-22) con il ristorante di **Malga Casapinello** di Torcegno in Valsugana che sarà impegnato nella preparazione di "Gnocchi di ricotta conditi con burro fuso, salvia e speck croccante con ricotta affumicata grattugiata" seguiti da "Torta di mele morbida aromatizzata al limone".

Venerdì 8 dicembre (ore 12-15 e 18-22) sarà la volta di **Malga Sasso Piatto** (Campitello di Fassa, Val di Fassa) con "Mezzelune al ripieno di ortiche con burro fuso e Trentingrana, canederlo di grano saraceno su letto di cavolo cappuccio" e da ultimo "frittella ripiena di confettura di susine, degustazione di caciotta vaccina e caprino della malga".

Sabato 9 dicembre (ore 12-15 e 18-22) il rifugio **Pernici in Val di Ledro** ci condurrà in un tour gastronomico alla scoperta degli influssi boemi sulla cucina trentina, risalenti già al XIV secolo quando si instaurarono strette relazioni politiche fra il Principato vescovile e Giovanni di Lussemburgo, re di Boemia. In omaggio alla storia, lo chef preparerà "Gulasch di manzo alla boema, canederli trentini allo speck, lucanica di Ledro e verze stufate" per concludere con "gnocchi boemi con prugna, cannella e confettura della valle di Ledro". Per info e prenotazioni tel. 0461/887101.

Trento, 4 dicembre 2017

(P.M.)

Per informazioni:
Paolo Milani
Servizio Relazioni Esterne
Camera di Commercio I.A.A.
Tel. +39 0461 887 105
Cel. +39 335 7426952
e-mail: ufficio.stampa@tn.camcom.it