
Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Trento
Ufficio Promozione

Comunicato stampa

Trento, 7 aprile 2015

CON LA PARTECIPAZIONE DI PAOLO MASSOBRIO

PASSITO E' PASSIONE: IL VINO SANTO

Giovedì 9, venerdì 10 e sabato 11 aprile l'evento a Palazzo Roccabruna.

Sabato sera il menù dedicato al Trentino Doc Vino Santo dello chef Stefano Bertoni del ristorante Castel Toblino. Sempre sabato alle 18.00 laboratorio del gusto con Paolo Massobrio dedicato all'abbinamento fra gli amaretti italiani artigianali e il Vino Santo

Si narra che agli inizi dell'Ottocento i Conti Wolkenstein, signori di Castel Toblino, abbiano ordinato al loro cantiniere di preparare un vino molto particolare per festeggiare il loro ritorno in primavera. Il vino preparato in quell'occasione fu un vino dolce, un eccezionale passito ottenuto da uve Nosiola. Così, secondo la tradizione, sarebbe nato il Vino Santo trentino. Secondo altre versioni le sue origini risalirebbero ancora più in là nel tempo. Già nelle cronache del Concilio si parla infatti di "vini squisitissimi, bianchi, rossi e rosati dei colli di Trento e vini dolci di Santa Massenza" (Michelangelo Mariani).

Oggi il Vino Santo è uno dei simboli della vitienologia trentina, un apprezzato "vino da meditazione". Frutto di un lungo appassimento di uve Nosiola, che vengono torchiate nel corso della Settimana Santa, il pregiato nettare si imbottiglia solo dopo una lunga permanenza in botti – almeno quattro anno, ma più spesso otto o dieci.

Palazzo Roccabruna rende omaggio a questa tradizione con **"Passito è passione: il Trentino Doc Vino Santo a Palazzo Roccabruna"**, un evento giunto ormai alla decima

edizione ed inserito nel calendario degli appuntamenti di DiVinNosiola, la manifestazione dell'APT di Trento, Monte Bondone e Valle dei Laghi dedicata al vino Nosiola e alla sua versione passita.

Per valorizzare la perla della Valle dei Laghi Palazzo Roccabruna proporrà dal **9 all'11 aprile dalle 17.00 alle 22.00** tre giorni di degustazioni abbinata ad una specialità artigianale della pasticceria italiana, **gli amaretti**, e ad un formaggio trentino dalla lunga storia: **il Vezena**. Fra i più rinomati per qualità e tradizione - provenienti da Mombaruzzo (Asti), Gavi (Alessandria), Casale Monferrato (Alessandria), Gallarate (Varese) e Ozieri (Sassari) - cinque esclusivi amaretti di produzione artigianale accompagneranno per tutta la manifestazione il passito della Valle dei Laghi.

Oltre alle degustazioni l'evento offrirà anche l'opportunità di partecipare ad alcuni approfondimenti enogastronomici.

Sabato 11 aprile alle 18.00 il noto giornalista **Paolo Massobrio**, autore de "Il Golosario" e celebre firma enogastronomica de La Stampa, nonché ospite fisso de "La prova del cuoco" su RAI 1, condurrà il laboratorio dal titolo: **"Il Trentino Doc Vino Santo e gli amaretti d'Italia"** in cui si affronterà il tema dell'abbinamento fra Vino Santo e amaretti. Alla presenza dei produttori che saranno chiamati ad intervenire attivamente alla degustazione, i 7 vini santi trentini di grandi annate saranno sfideranno gli amaretti in un gioco di abbinamenti che metterà in luce le peculiarità degli uni e degli altri. Non mancherà anche la degustazione del Vezena di malga. Prenotazioni allo 0461/887101.

Sempre sabato dalle 19.00 alle 22.00, per il ciclo **"A tavola con la cucina trentina"**, sarà ospite dell'Enoteca lo **chef Stefano Bertoni** del ristorante Castel Toblino che si cimenterà nella preparazione di un gustoso menù dedicato alla perla della Valle dei Laghi. La cena prevede come antipasto *Paccheri ripieni agli asparagi, salsa al Traminer e speck croccante* seguito da *Pane e nutella di foie gras con petto di piccione al Vino Santo*; dolce: *cantucci al Vino Santo trentino*. Il tutto naturalmente abbinato al passito della Valle dei Laghi e ad altri vini della tradizione (prenotazioni allo 0461/887101).

(P.M.)