



CAMERA
DI COMMERCIO
INDUSTRIA
ARTIGIANATO
E AGRICOLTURA
DI TRENTO

Pronti all'impresa



Palazzo Roccabruna

COMUNICATO STAMPA

33 BIRRE PER 15 BIRRIFICI A PALAZZO ROCCABRUNA

#TRENTINOBIRRA: LA BIRRA ARTIGIANALE IN TRENTINO

DA GIOVEDÌ 1 OTTOBRE A SABATO 3 OTTOBRE DALLE 17 ALLE 22 IN COLLABORAZIONE CON LA STRADA DEI FORMAGGI DELLE DOLOMITI.

Per la sua posizione geografica che ne fa un ponte naturale fra Europa del Sud e del Nord, Trento è stata nel tempo una città di incontro fra diverse tradizioni e culture, anche enogastronomiche. Già nel Quattrocento, entro il perimetro delle sue mura urbane, una numerosa comunità tedesca animava più di una decina di locande. Furono proprio i frequenti contatti con il mondo tedesco che a poco a poco diffusero in Trentino la tradizione della birra. Pioniere di questa tradizione fu un medico, tale Giacomo Bacca, nato intorno al 1760 a Montevaccino, sulle pendici del Calisio, massone, avventuriero e viaggiatore nonché amico del conte di Cagliostro che fu a Trento nel 1788. Dopo aver gestito una taverna per soldati, Bacca nel 1790 aprì una fabbrica di birra a Piedicastello. Da qui prende origine la storia della birra trentina che con alterne vicende, momenti di crisi e di rinascita, giunge fino ai giorni nostri. Come omaggio a chi ancora oggi tiene in vita questa tradizione, Palazzo Roccabruna propone tre giorni di degustazioni delle birre artigianali trentine. Un'occasione per scoprire un mondo vivace e frizzante con tanti giovani imprenditori che oltre a recuperare un passato importante valorizzano anche prodotti del territorio.

Dall' 1 al 4 ottobre dalle 17.00 alle 22.00 Palazzo Roccabruna proporrà in degustazione 33 etichette di quindici birrifici artigianali trentini. Le birre verranno abbinare con gustose preparazioni gastronomiche realizzate da ristoratori e produttori aderenti alla Strada dei formaggi delle Dolomiti.

Giovedì 1 ottobre dalle 17.00 alle 22.00 l'Hosteria Cant del Gal (Val Canali - Primiero) in collaborazione con la Macelleria Dagostin di Varena (TN) proporrà, in Enoteca, un tris di birre (10 cl l'una) accompagnato

Per informazioni:
Donatella Plotegher
Servizio Relazioni Esterne
Camera di Commercio I.A.A.
Tel. +39 0461 887 269
e-mail: donatella.plotegher@tn.camcom.it

da *Lasagnetta con Tosèla di Primiero, zucca e porcini, crostone di pane al malto e botìro di Primiero di malga con salumi della Macelleria Dagostin.*

Dalle 19.00 alle 22.00 nella cucina del Palazzo lo chef del Ristorante si cimenterà in un menù a piatto unico dal titolo: "A tutto malto: dal calice al piatto, intriganti abbinamenti con carni di Grigio Alpina e sapori d'alta quota" con *Raviolo al malto di birra Alta Vienna, ragù di cervo e ricotta; Cocotte di pane al malto chocolate con bocconcini di Grigio Alpina della Macelleria Dagostin (Presidio Slow Food) e Saccottino di verza bio della Val di Gresta, con rape e cappuccio rosso.*

Sempre giovedì 1 ottobre, ma alle ore 20.00, Jacopo Tomasi e Giovanna Rauzi presenteranno il volume #BirreTrentine edito da Curcu e Genovese e realizzato in collaborazione con lo chef Diego Rigotti. Oltre che dai due autori il volume sarà illustrato anche dai mastri birrai di Birra di Fiemme e di Birrificio Melchiori che offriranno anche una degustazione dei propri prodotti (ingresso libero, su prenotazione tel. 0461/887101 fino ad esaurimento posti)

Venerdì 2 ottobre dalle 17.00 alle 22.00 in Enoteca sarà ospite il Maso dello Speck di Daiano con un aperitivo a base *Speck riserva stagionato 12 mesi, bresaola di scottona a km zero, Formae Val di Fiemme e verdure* in abbinamento ad un tris di birre (10 cl l'una). In cucina dalle 19.00 alle 22.00 il menù a piatto unico dal titolo "Il tipico a km zero: quando il produttore va ai fornelli" sarà rappresentato da *Canderlotto allo Speck, goulasch di scottona nostrana allevata in Val di Fiemme, insalata di cavolo cappuccio con speck e cumino.*

Alle ore 18.00 il Birrificio Trento, realtà aziendale di recente costituzione, organizzerà un laboratorio enogastronomico per far conoscere le proprie birre (ingresso libero, su prenotazione tel. 0461/887101 fino ad esaurimento)

Sabato 3 ottobre dalle 17.00 alle 22.00 il Ristorante Costa Salici di Cavalese in collaborazione con il Caseificio Sociale Val di Fiemme proporrà in Enoteca *Croccantino di Fontal e sedano levistico; cannolo di mais con mousse al caprino; gnocco di pane e Puzzone di Moena; lecca lecca di Trentingrana 36 mesi.* In abbinamento un tris di birre (da 10 cl l'una).

Più tardi in cucina dalle 19.00 alle 22.00 sarà la volta di un menù di territorio dal titolo "CheeseBeer: quando i formaggi della Val di Fiemme incontrano la birra trentina" con un primo a base di *Praline di caprino fresco all'agro di mirtilli* seguito da *Stracci di segale con Val Fiemme riserva e verze; per finire morbido di ricotta, biscotto alla cannella e lamponi.*

Palazzo Roccabruna è...

Palazzo Roccabruna è una dimora cinquecentesca situata nel centro storico di Trento, che la Camera di Commercio di Trento ha scelto come "Casa dei prodotti trentini", punto di riferimento per consumatori, enogastronomi e semplici interessati, desiderosi di approfondire la conoscenza dei prodotti tipici del nostro territorio. Il Palazzo, sede fra l'altro dell'Enoteca provinciale del Trentino, ospita nel corso dell'anno eventi e manifestazioni che hanno lo scopo di diffondere una solida cultura di prodotto legata alle tradizioni agroalimentari locali. Nei suoi ambienti opera anche l'Osservatorio delle produzioni trentine, la struttura dell'Ente camerale che studia i settori più rappresentativi dell'agroalimentare e dell'artigianato locale.
Per ulteriori informazioni: www.palazzoroccabruna.it.

(P.M.)

Trento, 30 settembre 2015

Per informazioni:
Donatella Plotegher
Servizio Relazioni Esterne
Camera di Commercio I.A.A.
Tel. +39 0461 887 269
e-mail: donatella.plotegher@tn.camcom.it