



CAMERA  
DI COMMERCIO  
INDUSTRIA  
ARTIGIANATO  
E AGRICOLTURA  
DI TRENTO

*Pronti all'impresa*



Palazzo Roccabruna

## COMUNICATO STAMPA

DAGLI ANNI SESSANTA AD OGGI

### **I BORDOLESI DEL TRENTO**

DAL 27 AL 29 OTTOBRE DALLE 17.00 ALLE 22.00 DEGUSTAZIONI, UN LABORATORIO ENOGASTRONOMICO E IL MENU' DEL RISTORANTE IL CANT DEL GAL (VAL CANALI)

Erano gli anni Sessanta. Il mondo era in fermento, in bilico tra il vecchio e il nuovo.

In Trentino la viticoltura cominciava ad affrancarsi dalle antiche pratiche colturali, e i vignaioli cominciavano a guardarsi intorno, a fare confronti, ad assaggiare i vini d'Oltralpe, a viaggiare.

Fu allora che due pionieri della moderna enologia, Riccardo Zanetti, dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige e Leonello Letrari, all'epoca enologo della cantina Bossi Fedrigotti, intuirono la possibilità di schiudere nuove prospettive agli orizzonti ancora angusti del vino locale.

Nacquero così - a distanza di poco l'uno dall'altro - i primi bordolesi del Trentino, il Castel San Michele dell'Istituto agrario e il Fojaneghe di Bossi Fedrigotti, due rossi di grande carattere, prodotti con un taglio di Merlot e Cabernet secondo l'uso di Bordeaux.

Fu l'inizio di una nuova epoca per la vitivinicoltura trentina. Il Fojaneghe fu un successo nazionale ed internazionale.

Oggi quei vini sono ancora in commercio e continuano una tradizione di successo che può vantare molti altri rappresentanti, alcuni di grande fama come il San Leonardo. Col tempo i bordolesi trentini hanno saputo rinnovarsi, evolvendo insieme al gusto dei consumatori: non più solo Cabernet e Merlot, ma anche Teroldego e Lagrein in quantità adeguate a dare al vino un'anima più trentina, una nota di terroir che ne fa a pieno titolo uno degli interpreti della vocazione vitivinicola locale.

A questa tradizione Palazzo Roccabruna rende omaggio dal 27 al 29 ottobre con un evento dal titolo "I bordolesi del Trentino: dai ruggenti anni Sessanta ad oggi" che prevede la possibilità di **degustare nelle sale dell'Enoteca - dalle 17.00 alle 22.00 - un'ampia rappresentanza della tipologia.**

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)

Giovedì 27 ottobre alle 19.00 Palazzo Roccabruna proporrà un laboratorio del gusto dal titolo **"Bordolesi e formaggi d'alpeggio un matrimonio tutto trentino"**. Saranno degustate sei diverse tipologie di bordolesi trentini abbinata a quattro tipologie di formaggi d'alpeggio. Non mancherà anche un'incursione nelle terre d'Oltralpe con un bordolese francese e un formaggio francese (Prenotazioni allo 0461/887101).

Sabato 29 ottobre dalle 19.00 alle 22.00 il ristorante **"Il Cant del Gal"** di Val Canali proporrà a Palazzo Roccabruna un menù che abbinata le carni della razza grigio alpina (Presidio Slow Food del Trentino) con i bordolesi. Si parte con *Casunzie di mais "Dorotea" e Casolet della Val di Sole con taglio di razza grigio alpina su julienne di cavolo nero e vellutata di zucca delicata*. Quindi: *Tronchetto di razza grigio alpina brasato alla birra rauca "Bionoc" e purea di rape variegata*. E per finire: *Tortino di mele Golden e crema vaniglia* (Prenotazioni allo 0461/887101).

Palazzo Roccabruna è...

Palazzo Roccabruna è una dimora cinquecentesca situata nel centro storico di Trento, che la Camera di Commercio 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](http://www.palazzoroccabruna.it).

Trento, 24 ottobre 2016

(P.M.)