

COMUNICATO n. 638 del 11/03/2013

Dal 15 al 17 e dal 21 al 24 marzo a Milano

IL TRENTODOC A "CIBO A REGOLA D'ARTE"

Le bollicine trentine saranno protagoniste nell'evento organizzato da Rcs Mediagroup e dedicato, con gli chef Carlo Cracco e Davide Oldani, alla cultura del cibo e a quei consumatori curiosi, appassionati e consapevoli che considerano l'atto del bere e del mangiare anche un'occasione culturale. Dal 15 al 17 e dal 21 al 24 marzo Milano ospita "Cibo a regola d'arte", evento gastronomico-culturale organizzato da Rcs, il gruppo editoriale di Corriere della Sera e di tante altre importanti testate giornalistiche. L'Istituto Trentodoc in collaborazione con la Divisione Turismo e Promozione di Trentino Sviluppo sarà presente con le bollicine trentine, protagoniste in esclusiva per quanto riguarda la spumantistica di degustazioni e seminari, dislocati nel contesto di due importanti musei, la Triennale di Milano e il Museo della Scienza e della Tecnologia Leonardo da Vinci.-

Al centro della manifestazione c'è la "cultura" del cibo, con un occhio attento all'evoluzione dei gusti dei cosiddetti "foodies", ossia a quei consumatori che si accostano all'enogastronomia con consapevolezza e curiosità, considerandola anche un'occasione culturale, di scoperta e conoscenza. Ecco allora che Rcs ha pensato ad un percorso di incontri, laboratori e degustazioni per arrivare "dentro" il concetto di cibo, alla scoperta di gusti, maestri e territori, in compagnia di due chef d'eccezione, Carlo Cracco e Davide Oldani. Trentodoc sarà protagonista a "Cibo a regola d'arte" con una presenza qualificata, ovvero diversi appuntamenti distribuiti nelle giornate dell'evento. È prevista innanzitutto l'installazione di un totem multimediale allestito nel Salone d'Onore della Triennale e nel Loft del Museo della Scienza e della Tecnologia con le bottiglie dei 35 produttori che, per la parte video, proporrà immagini del territorio e informazioni sulle bollicine trentine. Poi, spazio a conversazioni a tema Trentodoc a cura dei giornalisti delle testate del gruppo in compagnia dei produttori e a degustazioni tecniche dedicate agli operatori. Passando dalla teoria alla pratica, sono in programma otto aperitivi "stellati", firmati dai due chef Carlo Cracco per il Museo delle Scienze e Davide Oldani per la Triennale, dove Trentodoc verrà proposto agli ospiti in abbinamento a ricette con protagonisti alcuni prodotti trentini. In mescita ogni sera vi saranno sei etichette diverse, che verranno presentate nella lista vini ad uso del pubblico. Poi vi saranno otto (4 a testa per ciascun chef) cene stellate con Trentodoc nel menù, proposto in abbinamento ad un piatto creato dai due chef. Accanto a Trentodoc saranno presenti alla kermesse milanese altri cinque alfieri del Trentino, ovvero i formaggi di malga, Vezzena e Puzzone di Moena, il salmerino alpino, la melata di mele e la farina gialla di Storo.

"Cibo a regola d'arte", dalle ore 10 alle 20, propone tutti i giorni un ricco calendario di seminari guidati da un team di chef, per veri appassionati, per aspiranti cuochi, per passione o per professione, show cooking, conversazioni & degustazioni una serie di incontri e dibattiti su cibo e dintorni, con degustazioni di alto profilo, "cibo per la mente e cibo per il corpo". (r.b.) -