

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 254 del 03/02/2012

Dal 5 al 7 febbraio al MiCo - Milano Congressi di via Gattamelata

IL TRENTINO OSPITE SPECIALE DI "IDENTITÀ GOLOSE"

A "Identità Golose", evento cult della gastronomia italiana, questa volta la "regione ospite" sarà il Trentino. Al Congresso Internazionale di Cucina d'Autore organizzato dal 5 al 7 febbraio al MiCo - Milano Congressi di Via Gattamelata, la Farfalla sarà presente con un'area istituzionale, che permetterà ai sapori e ai prodotti genuini del territorio di promuoversi in un ambito dove si confronta l'eccellenza nazionale e internazionale in fatto di cucina e dove vengono esplorate le nuove frontiere e le ultime tendenze del gusto. Il territorio si propone con la sua offerta enogastronomica, attraverso gli show cooking di alcuni chef locali "top" e uno stand istituzionale. A rappresentare il Trentino saranno prodotti di eccellenza come Trentodoc, che godrà di uno spazio riservato, olio, trote e salmerini, miele, pasta, erbe selvagge e aceto.-

"Non è più tempo per stupire e giocare, per ricorrere a effetti speciali che ormai appaiono vuoti, privi di contenuti. Si riscoprono gli ingredienti, si valorizzano le materie prime, sia quelle proprie, come orgoglio anche nazionalistico, sia quelle altrui, in una globalizzazione sincera e propulsiva, rispettosa delle singole realtà". Questo è il pensiero di Paolo Marchi, giornalista e critico enogastronomico di origini trentine (è figlio di Rolly Marchi), che con queste parole sulla cucina sottolinea come il suo evento sia in sintonia con la filosofia che il Trentino insegue per valorizzare al meglio la propria identità.

Il cuore della manifestazione, riproposta con successo a New York, Shanghai, Londra e San Marino, sarà lo show-cooking: circa un'ottantina di cuochi, pasticceri e artigiani si esibiranno ai fornelli su un grande palcoscenico, davanti agli occhi dei visitatori, prettamente operatori e stampa di settore.

Il Trentino, durante le tre giornate, si promuoverà attraverso uno spazio istituzionale dove proporrà alcune ricette del territorio, con grande attenzione per innovazione e creatività in omaggio allo spirito dell'evento, che saranno affidate domenica e martedì allo chef Marco Bortolotti della "Vecchia Segheria" di Baselga di Piné e lunedì allo chef Stefano Ghetta del Ristorante "L'Chimpl" di Vigo di Fassa. Per gli abbinamenti con il vino, protagonista sarà naturalmente Trentodoc, presente in uno spazio dedicato, gestito dall'Istituto con le etichette delle aziende aderenti al marchio collettivo. "Identità Golose" sarà quindi un momento attraverso cui, ancora una volta, gli operatori potranno avvicinarsi e conoscere questo prodotto, eccellenza nazionale impareggiabile per quanto riguarda la qualità di un metodo classico.

Lo stand Trentino sarà anche uno spazio dove ascoltare delle "storie", piccole grandi testimonianze degli operatori del territorio, che racconteranno al pubblico la loro esperienza e le particolarità della loro filosofia di produzione.

Domenica 5 febbraio alle ore 11,30 Daniele Leonardi presenterà "Salmerino alpino, un guizzo di sapore"; alle ore 15 Francesco Gubert "Tanti formaggi, un unico territorio alpino" e per finire alle ore 17 "L'Oro verde del Garda trentino" a cura di Stefano Bonamico e Mario Morandini. Il giorno seguente alle ore 11,30 "Nuove generazioni di Trentodoc", a cura dei tre giovani spumantisti Clementina Balter, Giacomo Malfer e Rudy Zeni. Alle ore 15 "Torniamo all'aceto" di Mario Pojer, e per chiudere, alle 17 toccherà a Riccardo Felicetti con "Particolari di pasta".

Il servizio presso l'area sarà curato dagli allievi dell'Istituto di Formazione professionale alberghiero di Rovereto e Levico Terme.

L'attività proseguirà martedì 7 febbraio, giornata dedicata al Trentino, nelle sale ufficiali del Congresso, dove si alterneranno durante tutta la mattinata ben quattro chef trentini.

Alle ore 10 sarà Paolo Donei, portacolori di Malga Panna di Moena ad aprire lo "showcooking", la cui lezione è intitolata "Il profumo del legno e dei fiori: evoluzione della cucina contadina". Alle 10,45 sarà Alessandro Gilmozzi di El Molin a Cavalese a presentare "Il gallo forcello... sotto la chioma dell'albero", mentre alle 11,30 toccherà ad Alfio Ghezzi di Locanda Margon di Trento con "Salermينو alpino, relitto glaciale". A concludere la mattinata, alle 12,15, Daniel Facen, tra cervo e anguilla con "Dopo la pesca... Il silenzio del bosco", chef trentino di origine che lavora al Ristorante Anteprima di Chiuduno, in provincia di Bergamo.

In questa stessa giornata alle ore 15, in Sala Gialla, verrà infine proposto un approfondimento dedicato al mondo dell'alpeggio, realtà che fa parte dell'essenza trentina da sempre, attraverso cui è possibile scoprire i sapori più autentici e caratteristici del nostro territorio.

Il titolo sarà "Bianchi estremi del territorio" con gli interventi del casaro Luca Alessandri, dell'apicoltore "nomade" Andrea Paternoster e dell'esperta raccoglitrice di erbe selvagge Eleonora Cunaccia. In abbinamento le preziose bollicine Trentodoc, presentate dall'esperto Fabio Piccoli.

I prodotti trentini presenti alla manifestazione saranno Trentodoc di Ferrari F.lli Lunelli e Cavit, l'Olio extravergine d'Oliva del Garda Trentino di Toniolli, trote e salmerini di Trota Oro, il miele di Mieli Thun, la pasta del Pastificio Felicetti, le erbe selvagge di Primitivizia, l'aceto di Pojer e Sandri.

Per informazioni:

Trentino Marketing

Comunicazione di Settore

Tel. 0461/219389, cell. 335.7400473

sabrina.schench@visittrentino.it

Allegato: Identità golose - Milano 2012 -

()