

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. 1229 del 09/05/2013

Per cittadini e turisti amanti del buon cibo e dell'ambiente, otto appuntamenti in altrettante località trentine dal 14 maggio al 2 luglio 2013

PROGETTO ECORISTORAZIONE, ARRIVA IL CORSO DI CUCINA "ECO-RICETTE IN FIORE"

Il progetto "Ecoristorazione Trentino" avvia un corso di eco-cucina, intitolato "ECO-RICETTE IN FIORE – Corso di eco-cucina per diventare cuochi consapevoli". Il corso è strutturato in otto appuntamenti presso altrettanti ristoratori che hanno ottenuto il marchio "Ecoristorazione Trentino", collocati in diverse località del Trentino. Esso si rivolge a cittadini e turisti, amanti al tempo stesso del buon cibo e dell'ambiente. Durante ogni appuntamento, i partecipanti potranno imparare come realizzare una squisita eco-ricetta: lo chef Adriano Irranca, in collaborazione con l'eco-ristoratore ospitante, mostrerà come trasformare eccellenti materie prime alimentari del territorio e possibilmente biologiche in ottime portate dal ridotto "peso" ambientale. Dopo la realizzazione pratica dell'eco-ricetta, i partecipanti potranno cenare gustando il frutto del loro lavoro. Ingresso gratuito.-

Ecco di seguito il calendario, con le eco-ricette di ciascun appuntamento, basate su prodotti del territorio e possibilmente biologici:

14 maggio 2013 a Isera, presso la "Casa del Vino della Vallagarina": Gnocco di pane ed ortiche in crema di Formaggio di Sabbionara e Speck della Casa

16 maggio a Pergine, presso il ristorante-pizzeria "Antiche Contrade": Gnocchi con patate di Susà al ragout di struzzo (presente a Pergine un allevamento di struzzi)

20 maggio a Transacqua, presso il ristorante-pizzeria "Il Caminetto": Eco-pizza

21 maggio ad Arco, presso l' "Hotel Olivo": Spatzle bio con salmerino a km zero

23 maggio a Trento, presso il "Rifugio Maranza": Manzo in bassa temperatura con erbetto di campo

28 maggio a Predazzo, presso il ristorante "Miola": Variazione di trota e salmerino bio

13 giugno a Croviana, presso la "Locanda De Mauris": Filetto di maialino in saccoccio

2 luglio a Pejo, presso l' "Hotel Cevedale": Eco-buffet di montagna

L'ingresso è gratuito e la prenotazione è obbligatoria. E' possibile prenotarsi esclusivamente scrivendo alla e-mail ecoristorazione@provincia.tn.it, oppure telefonando al numero 3488257440 o a quello dell'eco-ristoratore ospitante.

Un'altra iniziativa di Ecoristorazione Trentino, la cena-spettacolo "Zucchine d'Arabia", dopo il fortunato debutto del 18 aprile, torna in replica a grande richiesta a Maso Martis mercoledì 15 maggio, con inizio alle ore 19.30. Per prenotarsi, scrivere a ecoristorazione@provincia.tn.it oppure telefonare al numero 3479113202.

Per maggiori informazioni su entrambe le iniziative e sul progetto Ecoristorazione Trentino, si possono visitare il sito istituzionale www.eco.provincia.tn.it e il blog www.ecoristorazionetrentino.it. -