

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. 931 del 08/04/2013

Continua la collaborazione con Rcs - Corriere della Sera - Gazzetta dello Sport

TRENTODOC AL "SALONE DEL MOBILE" DI MILANO

Dal 10 al 12 aprile nell'ambito della rassegna internazionale "Food&design" di Milano, dedicata alle ultime novità in tema d'arredamento, troverà spazio "Food and design", progetto dedicato alla cultura del cibo e del vino nel quale Trentodoc sarà protagonista grazie alla sinergia tra Istituto Trento Doc e Trentino Sviluppo - Turismo e Promozione.-

Due giorni di grande vetrina su buon cibo e design. Tutto ciò è Food&design, progetto dedicato alla cultura alimentare di qualità, di scena dal 10 al 12 aprile a Milano e inserito all'interno del Salone Internazionale del Mobile e del FuoriSalone. Trentodoc sarà presente in esclusiva come unico spumante metodo classico, dalle 19.30 alle 21 circa, come momento dell'aperitivo, animando dieci show room di cucine di eccellenza, dove sarà protagonista di degustazioni e show cooking in compagnia di affermati chef. Parteciperanno a questo evento 32 case spumantistiche ambasciatrici dell'eccellenza trentina: Abate Nero, Balter, Bellaveder, Cantina Aldeno, Cantina d'Isera, Cantina Mori Colli Zugna, Cantine Monfort, Cantina sociale di Trento le Meridiane, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Cavit, Cembra cantina di montagna, Cesarini Sforza spumanti, Concilio, Conti Wallenburg, Endrizzi, Ferrari F.lli Lunelli, Gaierhof, Istituto agrario di S. Michele all'Adige - Fondazione Edmund Mach, Letrari, Maso Martis, Methius, Moser Francesco, Opera vitivinicola in Val di Cembra, Rotari, Pedrotti Spumanti, F.lli Pisoni, Revì, San Michael, Vivallis, Zanutelli, Zeni Giorgio, Zeni Roberto.

Dodici sono invece gli chef d'eccezione chiamati ad operare in dieci prestigiosi spazi espositivi di cucine: Andrea Berton da Agape, Christian e Manuel Costardi da Arc Linea, Giovanni Ruggieri da Cesar, Alessandro Negrini e Fabio Pisani da Dada, Alice Delcourt da De Longhi, Giovanni Giberti da Febal, Viviana Varese da Ilve, Golam Sarwar da Rossana, Matteo Torretta da Scavolini e Cesare Battisti da Valcucine. Un grande ristorante "diffuso" - attivo dalle 19.30 alle 22.30 - con show cooking e degustazioni esclusive, dove si potranno "assaggiare" le proposte più innovative in fatto di cibo e vino, ma anche di design e tecnologia per l'ambiente cucina, sempre più luogo di socialità e convivialità.

"Per Trentodoc e Trentino - commenta Paolo Manfrini direttore di Trentino Sviluppo - Turismo e Promozione - si tratta di una partecipazione particolarmente importante, perché il Salone del Mobile, in particolare con il suo FuoriSalone, è diventato uno degli eventi italiani di maggior successo internazionale per quanto riguarda sia il pubblico sia i media. E questo è un primo, significativo passo per realizzarvi una presenza unitaria del Trentino, da consolidare negli anni sui fronti del turismo, dei prodotti enogastronomici, delle innovazioni tecnologiche e d'impresa".

Food&Design rappresenta, dopo "Cibo a regola d'arte" di due settimane fa, un'altra tappa delle rassegne enogastronomiche organizzate da Rcs - Corriere della Sera - Gazzetta dello Sport. Una testimonianza del ruolo da protagonista che il gruppo editoriale intende ritagliarsi in questo settore. La nostra provincia, grazie alla sinergia tra Trentino Sviluppo - Turismo e Promozione e Istituto Trento Doc conferma la propria presenza su questo importante palcoscenico, utile soprattutto a rafforzare la diffusione e l'autorevolezza delle bollicine metodo classico trentine sul mercato italiano nella città di Milano in particolare.

Food&design è organizzato in collaborazione con Identità Golose, il congresso internazionale di cucina e pasticceria d'autore nato nel 2005 da un'intuizione del giornalista Paolo Marchi. L'evento svilupperà il tema "piccoli piatti di grande cucina", creazioni gastronomiche all'insegna di qualità e innovazione ispirate a consuetudini locali: dai cicchetti veneziani, ai trapizzini romani, alle tapas spagnole. (rb) -

