

GLI INCONTRI

«Momenti in puro stile trentino» al «B3»

Strada dei sapori in fiera

La «Strada del vino e dei sapori del Trentino» sarà tra le protagoniste della prossima edizione di Expo Hotel, ed organizza «Momenti in puro stile trentino» in fiera al padiglione B3. All'interno dell'area espositiva da 600 mq, allestita utilizzando per la prima volta l'immagine coordinata di Trentino Marketing, spazio alle eccellenze enogastronomiche dei 16 produttori coinvolti e agli appunta-

**Spazio a vini,
prodotti biologici,
marchi di pregio,
alimentazione
sportiva e turismo
eno-gastronomico**

menti di approfondimento organizzati con la collaborazione di prestigiosi partner istituzionali.

«Momenti in puro stile trentino» è nome del ricco calendario di appuntamenti che la «Strada del Vino e dei Sapori del Trentino», in collaborazione con il Consorzio Vini del Trentino, organizza nell'ambito dell'Expo Hotel.

Incontri, degustazioni, approfondimenti - tutti i giorni, tranne il mercoledì, alle 12, 15 e alle 17 - che vedono il coinvolgimento sia dei partner operativi della «Strada» che di quelli istituzionali.

Domenica si inizia alle 12 con «Trentodoc: perlage... di carattere», una degustazione guidata incentrata sui Trentodoc di Endrizzi e di Azienda vinicola del Revò, accompagnati dai prodotti ittici dell'Associazione Trocicoltori Trentini Associati e dalle patate di montagna di Copag.

Segue, alle 15, «Ecoristorazione ed Ecolabel, le scelte del turista sostenibile: due marchi per riconoscere alberghi e ristoranti ecologici» con gli interventi di Marco Katzembeger dell'Hotel Caminetto di Folgaria, Michele Trainotti dell'Hotel Grizzly di Folgaria e Sergio Valentini della Locanda delle Tre Chiavi di Isera.

Alle 17 sarà invece il momento di «Dolci vette di gusto», degustazione guidata dei vini dell'azienda agricola Pojer e Sandri, dei prodotti di Maxentia e della cioccolata Cisa 20.54.

Lunedì 26 «Aperitivo in stile trentino», alle 12.00, dove verranno raccontati i formaggi di Casearia Monti Trentini, le confetture di Cà dei Baghi - Azienda Agricola Valcanover e i vini dei produttori aderenti al Con-

sorzio Dolomiti. Alle 15 il momento di «Incroci di sapori» dove saranno protagonisti i prodotti ittici di Trocicoltura Armanini, la birra artigianale di Birra del Bosco, le susine di Dro e le mele del Consorzio La Trentina.

Alle 17, approfondimento sul tema «Visibilità per la ricettività sostenibile: l'esperienza del portale ViaggiVerdi» dove si confronteranno Simone Riccardi di ViaggiVerdi, Andrea Dalmonego dell'Agriturismo Malga Riondera e Rosa Carpano dell'Active Hotel Olympic di Vigo di Fassa.

Martedì alle 15.00, Federico Bigaran, Giovanni Benedetti dell'Antica Gardumo di Ronzo Chienis, Vanda Rosà del Consorzio Ortofrutticolo della Val di Gresta e Rino Artini dell'Azienda Agricola Biologica Artini di Zuclò si confronteranno su «La ristorazione biologica: una scelta che guarda al futuro». Alle 17 incontro sul tema «Nuove generazioni del vino trentino».

Infine, nel giorno di chiusura della manifestazione, «Ristorazione alberghiera e spreco alimentare» a cura dell'Università di Pollenzo e Slow Food. Interverranno Adolfo Villafiorita, Paolo Costa e Claudio Ferlan, della Fondazione Bruno Kessler, che ha sviluppato il progetto.



Lo stand della «Strada del vino e dei sapori» due anni fa all'Expo Hotel

cfp | Martedì in fiera alle 12 con «Gusto sportivo»

I 14 migliori studenti trentini

Tra gli appuntamenti di «Momenti in puro stile trentino» anche un evento in programma martedì.

Lo stand della «Strada del vino e dei sapori trentini» ospiterà i giovani studenti dell'Enaip CFP Alberghiero di Tione che, alle 12, presenteranno «Gusto Sportivo: giovani, sport e buon cibo trentino» in cui proporranno una serie di specialità gastronomiche elaborate da loro stessi per soddisfare le esigenze del turista sportivo che sceglie il Trentino per la sua offerta di benessere e movimento ma anche, appunto, per il cibo sano. I ragazzi coinvolti fanno parte di un gruppo di organizzazione eventi denominato «Quinta-Essenza» che riunisce una selezione di 14 studenti delle scuole alberghiere di tutta la provincia di Trento al fine di approfondire i temi del marketing e dell'event management della ristorazione. I piatti in assaggio saranno salmerino marinato con frutti rossi e cavolo rosso bio; zuppetta di frutta e verdura con gelato all'olio DOP Garda; vino di montagna prodotto a Tione con uva Solaris, realizzati grazie alla partnership di Azienda Agricola Filanda del Boron, Trotaoro, Agraria Riva del Garda e Bertolini Ortofrutta Tione.