

HOME PAGE

f f f f f f f

Al via "10 storie di gusto", della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

Tutto esaurito per il calendario di incontri formativi nato dall'accordo di collaborazione siglato il 7 febbraio scorso

[Leggi tutto l'articolo](#)

FEDERAZIONE TRENINA PRO LOCO e LORO CONSORZI STRADA VINO TRENINO

Dieci storie di gusto



APPROFONDIMENTO

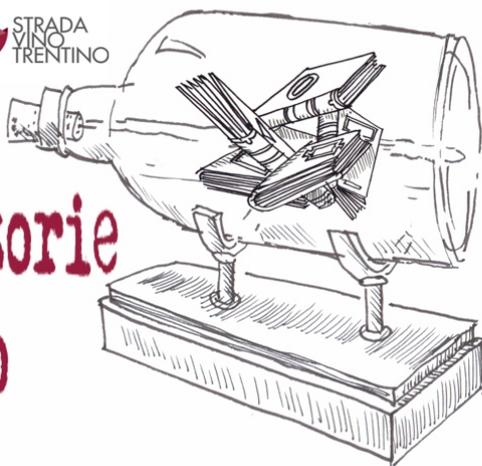


Al via "10 storie di gusto", della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

FEDERAZIONE
TRENTINA
PRO LOCO e
LORO CONSORZI

STRADA
VINO
TRENTINO

Dieci storie
di gusto



Prodotti enogastronomici locali



GIUFFRÈ EDITORE
Clieus Studio Legale...
Agente per Trento
Silvio Galeazzo
Via Il Androna Borgonuovo, 17 Trento
cell.: 348/302557
e-mail.: silvio.giuffre@libero.it

Tutto esaurito per il calendario di incontri formativi nato dall'accordo di collaborazione siglato il 7 febbraio scorso

tra Federazione Pro Loco e Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

Durante i dieci incontri in calendario si parlerà di prodotti enogastronomici del Trentino e si incontreranno i produttori.

Trento, 1 marzo 2017– Domani, **giovedì 2 marzo**, partirà ufficialmente "10 storie di gusto", il corso di formazione organizzato dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino per i volontari delle Pro Loco, nato a seguito dell'accordo di collaborazione tra la Strada e la Federazione Pro Loco, volto a rafforzare la rete tra i soggetti che condividono l'obiettivo di fare cultura di prodotto e promozione del territorio.

L'intento è quello di offrire ai partecipanti le conoscenze e gli strumenti per valorizzare al meglio i prodotti enogastronomici locali in occasione delle varie manifestazioni realizzate durante tutto l'arco dell'anno.

"Con questo corso – ha dichiarato **Francesco Antonioli**, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino - prende concretamente forma la bella collaborazione che abbiamo avviato con la Federazione Trentina Pro Loco e loro Consorzi, con cui condividiamo l'obiettivo di promuovere la qualità del prodotto trentino e migliorare, di conseguenza, la proposta che viene fatta agli ospiti, turisti e residenti.

Ampia la partecipazione - ha proseguito - da parte dei nostri soci produttori* provenienti da varie zone del Trentino, che affiancheranno i docenti durante il percorso formativo".

Il primo incontro prevede un'introduzione generale, affidata a **Sergio Valentini**, noto ristoratore lagarino nonché grande conoscitore dei prodotti territoriali, mentre per gli altri appuntamenti in programma sarà coinvolto **Lorenzo Nichelatti**, esperto dell'enogastronomia del territorio, che terrà un ciclo di 4 lezioni dedicate al mondo beverage, con focus su vini bianchi, vini rossi, spumanti e birre artigianali, e, a seguire, un ciclo dedicato al food, con focus su formaggi, salumi, prodotti ittici, frutta e verdura, farine e prodotti da forno. Per ogni tipologia di prodotto saranno illustrate storie e caratteristiche organolettiche e suggerite ricette, abbinamenti e modalità di servizio.

Fondamentale sarà poi la partecipazione dei produttori che interverranno durante gli incontri e, a fine serata, proporranno in degustazione una selezione dei loro prodotti a fine serata.

Centrocolor
Via dei Paradisi, 7
Trento

MAS DELA FAM
MAS DELA FAM

*"Un'occasione per favorire la cultura di prodotto" – ha aggiunto **Enrico Faes, Presidente della Federazione Trentina Pro Loco** – che è stata accolta con entusiasmo dai nostri volontari, tanto che sono andati immediatamente esauriti i 20 posti disponibili per ognuna delle serate formative in programma.*

In totale sono ben 23 le Pro Loco che hanno aderito all'iniziativa, provenienti da diversi territori: dalla Valle dell'Adige alla Valsugana, dalla Val di Non alla Piana Rotaliana, dall'Altopiano di Folgaria, Lavarone e Luserna al Primiero, dalle Valli Giudicarie alla Valle dei Laghi fino al Garda".

*Elenco produttori della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che hanno dato la loro disponibilità a partecipare agli incontri:

06 marzo: "I vini bianchi"

- Gaierhof di Roverè della Luna
- Villa Corniole di Giovo
- Azienda Agricola Eredi di Cobelli Aldo di Lavis
- Azienda Agricola Maso Grener di Lavis
- Cavit di Trento

09 marzo: "I vini rossi"

- Cantina Roverè della Luna Aichholz di Roverè della Luna
- Cantina d'Isera di Isera
- Dorigati di Mezzocorona
- Azienda Agricola Zeni Roberto di San Michele all'Adige
- Cantina Mori Colli Zugna di Mori

13 marzo: "Gli spumanti"

- Mas dei Chini di Trento
- Cantine Mezzacorona - Rotari di Mezzacorona
- Maso Poli di Pressano di Sorni
- Concilio di Volano
- Ferrari Trento di Trento

16 marzo: "Le birre artigianali"

- Birrifico Artigianale Nerobrigante di Lavis
- Azienda Agricola Pontalti Laura - Argenteum di Trento

23 marzo: "I prodotti ittici"

- Azienda Agricola Tropicoltura Armanini di Storo
- ASTRO - Associazione Triticoltori Trentini di Lavis

27 marzo: "I salumi"

- Macelleria Sighel di Baselga di Pinè

30 marzo: "I formaggi"

- Azienda Agricola Le Mandre di Bedollo
- Consorzio Volontario di Tutela Formaggio Sprezza delle Giudicarie DOP di Fivè

Ø 6 aprile: "La frutta e la verdura e i loro derivati"

- Azienda Agricola Il Leprotto Bisestile di Alltopiano della Vigolana
- La Corte dei ciliegi di Trento

Ø 13 aprile: "Le farine e i prodotti da forno"

- Panificio Pasticceria Tecchiolli di Cavedine
- Molino Pellegrini di Riva del Garda

