
Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Trento
Ufficio Promozione

Comunicato stampa

Trento, 11 febbraio 2015

In collaborazione con l'Associazione panificatori della Provincia di Trento e l'Istituto di formazione professionale alberghiero di Levico Terme e Rovereto

SAPORI DI CARNEVALE: I DOLCI DEI PANIFICATORI TARENTINI A PALAZZO ROCCABRUNA

Dal 12 al 14 febbraio dalle 17.00 alle 22.00 tre giorni di degustazioni dedicate ai dolci tradizionali del Carnevale. Per San Valentino l'evento spettacolo *Strati d'animo* seguito dal menù preparato dallo chef Paolo Betti del Rifugio Maranza.

Il Carnevale è tra le feste più attese dell'anno, non solo per l'atmosfera allegra e spensierata che lo accompagna, ma anche per le specialità gastronomiche che lo caratterizzano. Protagonisti sono soprattutto i dolci, alcuni tipici proprio di questo periodo dell'anno, come i crostoli, diffusi con nomi diversi (grostoli, chiacchiere, galani) in tutta Italia. A Palazzo Roccabruna il Carnevale è l'occasione per approfondire il tema dell'arte bianca e delle sue tradizioni, ovvero l'arte della preparazione di pani e dolci. In Trentino la pratica della panificazione è regolamentata fin dai tempi più antichi a testimonianza dell'importanza economica e sociale che essa ha da sempre rivestito. Già negli statuti della città di Trento del 1183 si parla dei "pistori" (dal lat. *pistor*, fornaio) e si forniscono disposizioni in merito alla produzione del pane. In omaggio a questa storia che è indissolubilmente legata anche a quella dolciaria, la Casa dei prodotti trentini organizza in collaborazione con **l'Associazione panificatori della Provincia di Trento e con l'Istituto alberghiero di Levico Terme e Rovereto** tre giorni di degustazioni dedicate ai dolci di Carnevale. **Dal 12 al 14 febbraio con orario 17.00 – 22.00** gli ospiti dell'Enoteca potranno scegliere fra la *Proposta Carnevale* con crostoli, minikrapfen, castagnole ripiene, la *Proposta classica* con Strudel, Torta de' fregoloti, Crostata alle prugne o la *Proposta pani dolci* con Focaccia, panini all'uva, panini ai fichi e alle noci. Il tutto abbinato ad una selezione di vini dolci trentini.

Giovedì 12 febbraio e venerdì 13 febbraio alle 18.00 i docenti e gli allievi dell'Istituto alberghiero di Levico Terme e Rovereto proporranno un doppio laboratorio enogastronomico dal titolo **"Il riuso del pane nella preparazione dei dolci"**, un'occasione per scoprire alcune facili e squisite ricette che consentono di riciclare e valorizzare il pane del giorno prima (Gradita la prenotazione, tel. 0461/887101, costo 5,00 Euro).

Per la giornata di **San Valentino** alle dolci degustazioni si aggiunge la possibilità di partecipare all'evento spettacolo **"Strati d'animo"**, dalle 18.00 alle 21.00 (ingresso libero fino ad esaurimento posti), un'esperienza di totale immersioni in un universo di musica, luci, colori e animazioni teatrali dedicate al tema del gusto. Il tour di Strati d'animo proseguirà il giorno dopo alla Galleria Civica (ore 18.00-21.00) sviluppando il tema dell'Arte e martedì 17 febbraio dalle 19.00 alle 23.00 al Muse affrontando il tema della Scienza.

In occasione della festa degli innamorati, sabato 14 febbraio dalle 19.00 alle 22.00, l'Enoteca propone anche un appuntamento del ciclo **"A tavola con la cucina trentina"** con un menù preparato dallo chef Paolo Betti del rifugio Maranza: si comincia con *Fagottino croccante di pasta phillo con ricotta nostrana alle erbette, crudità di finocchio e salmerino bio*; seguono *Quattro cereali in cottura Angelica con ragù di verdure invernali* e si chiude con *Pancia di maiale cotta a bassa temperatura, insalatina tiepida di verza e spuma di sedano rapa*.

(P.M.)