



CAMERA
DI COMMERCIO
INDUSTRIA
ARTIGIANATO
E AGRICOLTURA
DI TRENTO

Pronti all'impresa



CCIAA di Trento
Palazzo Roccabruna

COMUNICATO STAMPA

TERRE DI COSENZA: DAL 6 ALL'8 OTTOBRE A PALAZZO ROCCABRUNA

LE CCIAA DI TRENTO E DI COSENZA INSIEME PER LA VALORIZZAZIONE CONGIUNTA DEL TERRITORIO

Specialità enogastronomiche calabresi in degustazione.

Un gemellaggio concepito con l'obiettivo di promuovere il territorio a partire dalle sue eccellenze enogastronomiche: un percorso alternativo di vini e sapori che attraversa l'Italia da Nord a Sud per raccontare prospettive, gusti, tradizioni e luoghi lontani. "Terre di Cosenza. Percorsi alternativi: alla scoperta dei mille volti della Calabria" questo il titolo dell'evento che da giovedì 6 a sabato 8 ottobre (orari: giovedì e venerdì 17.00 – 22.00; sabato: 11.00 – 22.00) accompagnerà gli ospiti di Palazzo Roccabruna alla scoperta di prodotti e produttori di una terra che vanta ricchezze naturalistiche ed agroalimentari uniche nel loro genere e di antica tradizione: la Calabria.

Nella conferenza stampa tenutasi questa mattina a Palazzo Roccabruna, che ha visto la partecipazione di **Klaus Algieri** e di **Erminia Giorno**, rispettivamente presidente e segretario generale della CCIAA di Cosenza e degli omologhi di Trento, **Giovanni Bort** e **Mauro Leveghi**, è stato presentato il progetto di collaborazione fra i due enti frutto di un accordo-quadro siglato a Cosenza nel giugno del 2016.

Come ha sottolineato Klaus Algieri l'intesa prevede "una collaborazione fra le due Camere di commercio per la valorizzazione e la promozione delle rispettive specialità agroalimentari". "Si tratta – ha aggiunto il Presidente – di un *unicum* a livello nazionale nell'ambito della rete camerale". Algieri ha anche espresso l'auspicio che l'esempio possa essere seguito da altre Camere di commercio onde dar vita ad un modello virtuoso di collaborazione nella promozione dei vari territori in campo nazionale. Giovanni Bort, presidente della CCIAA di Trento, ha posto l'accento sul ricco patrimonio enogastronomico e culturale dei territori che hanno stipulato l'intesa ricordando che il gemellaggio con la

Per informazioni:
Paolo Milani
Palazzo Roccabruna
Camera di Commercio I.A.A.
Tel. +39 0461 887 105
Cel. + 39 3357426952
Mail paolo.milani@tn.camcom.it

CCIAA di Cosenza, ospitata in questi giorni a Palazzo Roccabruna con prodotti e produttori calabresi, prevede la presenza della CCIAA di Trento nel mese di dicembre presso il Castello ducale di Corigliano calabro per promuovere e far conoscere l'enogastronomia trentina.

In questa tre giorni dei sapori calabresi a Palazzo Roccabruna sarà possibile degustare i vini Doc "Terre di Cosenza" (Greco bianco; Mantonico; Guarnaccia e Pecorello; rosati e rossi di Magliocco, Greco nero, passito di Saracena e spumanti metodo classico), le bacche di Goji, le clementine, l'olio, i formaggi, i salumi, gli agrumi della provincia di Cosenza e tante preparazioni a base di fico e patata. Da segnalare **la proposta dell'Enoteca** che dal 6 all'8 ottobre consentirà agli ospiti di abbinare i vini calabresi con *frittelle di baccalà, pipi crusckj, cullurielli, polpettine di melanzane, schiacciatine di patate, sciusciellu, 'nchiampara, pomodori di Belmonte* oppure *salumi con fichi dottati al miele, crostini con 'nduja, selezione di formaggi con marmellate di agrumi e miele.*

Non mancheranno due interessanti **laboratori enogastronomici**: venerdì 7 ottobre dalle 17.00 alle 18.00 *Pasta fresca calabrese... in tutte le salse* (su prenotazione allo 0461/887101; 5,00 Euro) e sabato 8 ottobre dalle 18.00 alle 19.00: *Vini delle Terre di Cosenza Doc* (su prenotazione allo 0461/887101; 5,00 Euro). Sabato dalle 19.00 alle 22.00 un **menù di territorio** dal titolo "Eccellenze di Calabria" a cura degli chef Francesca Narcisi, Carmelo Fabbricatore e Giuseppe Barbino (su prenotazione tel. 0461/887101; 30,00 Euro menù completo di vini). Info: www.palazzoroccabruna.it

(P.M.)

Trento, 6 ottobre 2016

Servizio fotografico Romano Magrone
Servizio video Gianfranco Dusmet

Programma

TERRE DI COSENZA.

Percorsi alternativi: alla scoperta dei mille volti della Calabria

Giovedì 6 ottobre

ore 15.00 – 17.00: *Show cooking per operatori: alla scoperta della cucina calabrese.*

Per informazioni:
Paolo Milani
Palazzo Roccabruna
Camera di Commercio I.A.A.
Tel. +39 0461 887 105
Cel. + 39 3357426952
Mail paolo.milani@tn.camcom.it

ore 18.00 – 20.00: *I vini delle terre di Cosenza Dop: bianco, rosso e moscato passito di Saracena.*

In degustazione il variegato panorama ampelografico della provincia di Cosenza

Venerdì 7 ottobre

ore 17.00 – 18.00: *La pasta fresca calabrese... in tutte le salse*

Prenotazioni allo 0461/887101

Sabato 8 ottobre

ore 18.00 – 19.00: *Vini delle Terre di Cosenza Doc*

Prenotazioni allo 0461/887101

ore 19.00 – 22.00 A tavola con la cucina calabrese: "*Le eccellenze di Calabria*", menù di territorio

Piccolo antipasto

- Tortino di patate e cardoncelli con salsa al formaggio.
- Veli di capicollo di suino nero con pan focaccia ai fichi secchi.
- Cubo di caciocavallo Dop in manto di guanciale di suino nero.

Primi piatti

- Crema di fagioli "poverello" del Pollino con praline di baccalà dorate e cialda di pane di Cerchiara.
- Carnaroli di Sibari con caciocavallo stagionato 30gg, guanciale croccante e liquirizia marmorizzata.

Secondi piatti

- Controfiletto di podolica ai porcini silani.
- Tocchetti di salsiccia padellata al peperoncino.
- Piccolo flan di cime di rape.
- Patate 'mpacchiuse.

Dolce

- Semifreddo alle clementine di Corigliano, con cuore dolcemente piccante con scorzetta di cedro al cioccolato.

Lista vini calabresi e TRENTODOC

30,00 Euro

Per informazioni:
Paolo Milani
Palazzo Roccabruna
Camera di Commercio I.A.A.
Tel. +39 0461 887 105
Cel. + 39 3357426952
Mail paolo.milani@tn.camcom.it