



CAMERA
DI COMMERCIO
INDUSTRIA
ARTIGIANATO
E AGRICOLTURA
DI TRENTO

Pronti all'impresa



Palazzo Roccabruna

COMUNICATO STAMPA

UNA PRODUZIONE DI NICCHIA PARTICOLARMENTE PREGIATA

L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DEL TRENTO

VENERDÌ 17 E SABATO 18 FEBBRAIO DALLE 17.00 ALLE 22.00 A PALAZZO ROCCABRUNA.
DEGUSTAZIONI, ABBINAMENTI, INCONTRI CON IL PRODUTTORE E MENÙ DI TERRITORIO

Celebre per essere ottenuto da piante coltivate ad una delle latitudini più alte del nostro emisfero, quello prodotto in Trentino è un olio dalla pregevole armonia: equilibrato nelle note amare e piccanti, pieno ed intenso nel profumo, vivace nei sentori di mandorla e carciofo.

A differenza di quelli provenienti dall'Italia centrale e meridionale, spesso caratterizzati da un'esuberante personalità, l'olio extravergine del nostro territorio – ottenuto per lo più da oliveti situati nella zona del Garda, Basso Sarca e Santa Massenza – è riconoscibile per un gusto delicato che lo rende capace di esaltare i sapori di una grande varietà di piatti. Nell'ambito di questa produzione spicca quella dell'olio extravergine di oliva del Garda a marchio D.o.p. che si segnala per la certificazione dell'origine e per un elevato livello qualitativo.

Per far conoscere questa specialità della nostra provincia, Palazzo Roccabruna propone due giorni di iniziative che vanno dalle degustazioni libere, agli abbinamenti, dagli approfondimenti con il produttore, ai menù di territorio.

Sarà possibile degustare l'olio extravergine d'oliva delle aziende partecipanti all'iniziativa nei giorni 17 e 18 febbraio con orario 17.00 – 22.00.

Venerdì 17 febbraio dalle 18.00 alle 20.00 saranno presenti nelle sale dell'Enoteca i rappresentanti delle aziende Agraria di Riva del Garda e Maso Botes di Varignano di Arco (Tn) per soddisfare ogni curiosità in merito a produzione, degustazione ed uso dell'olio extravergine di oliva.

Sabato 18 febbraio dalle 19.00 alle 22.00 per il ciclo "A tavola con la cucina trentina" lo chef Luca Zangoni di Malga Montagna Granda (Panarotta) proporrà un gustoso menù abbinato all'olio trentino. Si comincerà con un "*Carpaccio di tosella con zucca cruda marinata e pesto di semi di zucca*"; seguirà un primo piatto a base di "*Maltagliati al*

Per informazioni:
Paolo Milani
Relazioni esterne
Camera di Commercio I.A.A.
Tel. +39 335 7426952
www.palazzoroccabruna.it

limone con straccetti di carne salada e salsa peverada”; infine “Insalata di patate e manzo bollito con verdure a dadini e salsa di mandorle e menta.” In abbinamento i vini del territorio. Per la partecipazione alla cena è gradita la prenotazione allo 0461/887101.

Trento, 16 febbraio 2017

(P.M.)