



CAMERA
DI COMMERCIO
INDUSTRIA
ARTIGIANATO
E AGRICOLTURA
DI TRENTO

Pronti all'impresa



Palazzo Roccabruna

COMUNICATO STAMPA

A PALAZZO ROCCABRUNA "IL PIATTO DELLO CHEF"

BOLLICINE IN ALTA QUOTA FRA MALGHE E RIFUGI

DAL 23 NOVEMBRE AL 9 DICEMBRE OGNI GIOVEDÌ, SABATO E 8 DICEMBRE UN APPETITOSO MENU' ABBINATO ALLE BOLLICINE

In occasione della seconda settimana di **"Trentodoc: Bollicine sulla città"** (dal 16 novembre al 10 dicembre 2017) - l'evento che Palazzo Roccabruna dedica alle bollicine di montagna con degustazione di 72 etichette in rappresentanza di 47 case spumantistiche - la proposta enogastronomica dell'Enoteca provinciale del Trentino si arricchisce di una nuova gustosa idea.

Per valorizzare l'abbinamento fra cucina di montagna e bollicine del Trentino entra in scena la collaborazione con numerosi chef del territorio che darà vita ad appetitosi menù.

"Bollicine in alta quota tra malghe e rifugi", questo il titolo degli appuntamenti che si svolgeranno ogni giovedì dalle 19 alle 22, ogni sabato e 8 dicembre dalle 12 alle 15 e dalle 18 alle 22 e che avranno come protagonista un ristorante, legato ad una malga o ad un rifugio. Ai fuochi della cucina di Palazzo Roccabruna gli chef si alterneranno nella realizzazione di una proposta rappresentativa della propria cucina, appunto *il piatto dello chef*.

Si partirà giovedì 23 novembre dalle 19.00 alle 22.00 con **Malga Alta di Pellizzano (Valle di Sole)** che si cimenterà in un menù dal titolo "La valle del *tortel de patate* e le altre sue specialità". In questo caso il piatto dello chef sarà rappresentato da salumi e cotechino accompagnati da *tortel de patate* e *verzi rostidi*, per concludere: una selezione di formaggi a latte crudo abbinati a miele e frutta con un bicchierino di yogurt naturale e frutti di bosco. Non mancheranno le bollicine del Trentodoc.

Sabato 25 novembre - a pranzo dalle 12 alle 15 e a cena dalle 18 alle 22- sarà la volta del **Rifugio Serot di Torcegno nella Valsugana** con un menù intitolato: "Alla scoperta di un'antica tradizione". Il piatto dello chef questa volta sarà dedicato al *tonco de pontesel* abbinato ad un fagottino al profumo di bosco con patate Duchessa. Il tutto preceduto da un "Benvenuto" a base di polenta, funghi trifolati, formaggio di malga avvolto nello speck e grattata di ricotta affumicata. Immane l'accompagnamento con le bollicine. Per prenotazioni e informazioni tel 0461/887101; www.palazzoroccabruna.it

Trento, 21 novembre 2017

(P.M.)

Per informazioni:
Paolo Milani
Servizio Relazioni Esterne
Camera di Commercio I.A.A.
Tel. +39 0461 887 105
Cel. +39 335 7426952
e-mail: ufficio.stampa@tn.camcom.it