**COMUNICATO STAMPA**

Gusto trentino: tradizione e innovazione a tavola

**DUE CHIACCHIERE CON DAVIDE ZAMBELLI**

Il prorompente *food blogger* trentino parla della sua esperienza in campo enogastronomico e inaugura la stagione formativa di Accademia d’Impresa dedicata ai prodotti tipici.

TRENTO, 13 gennaio 2025 – «La cucina di montagna non è solo fatta di preparazioni lente e pesanti, come molti credono. Ci sono ricette radicate nel territorio, ma ci sono anche piatti che si vogliono spingere in luoghi più mondani, frizzanti e leggeri, dove c’è un’aria più giovane». Sono parole di **Davide Zambelli**, l’esuberante *food blogger* trentino, astro nascente dell’enogastronomia mediatica, vincitore nel 2017 della “Prova del cuoco”.

Zambelli è anche autore di un volume dal titolo “Un po’ più su. La mia cucina di montagna”, un ricettario, edito da Gribaudo, dove le tradizioni e la contemporaneità si sposano nel nome della buona tavola. Matrimonio riuscito? Chissà? Per saperlo, ci si deve solo mettere ai fornelli. Ma dopo aver provato i piatti, si può anche approfittare dell’appuntamento organizzato da Accademia d’Impresa a **Palazzo Roccabruna il 15 gennaio alle 17.30** per incontrare l’Autore e confrontarsi con lui sull’esito dell’operazione. L’iniziativa vuole essere l’occasione per parlare di cucina trentina e di prodotti del territorio, nonché della loro comunicazione partendo proprio dalla poliedrica esperienza dell’eccentrico ospite, che, fra parentesi, sarà anche il protagonista di un corso di cucina curato da Accademia.

A tessere la regia dell’evento, ci sarà **Laura Andreolli**, responsabile area “Gusto trentino” di Accademia d’Impresa. L’incontro, che apre la stagione formativa di Accademia nel campo dell’enogastronomia, è gratuito e aperto a tutti, ma su prenotazione. Sarà possibile seguirlo anche in streaming sulla pagina FB di Accademia d’Impresa.

Per info www.accademiadimpresa.it

(PM)