

Festival del Vino Trentino: cucinando sotto le stelle

Comunicato Stampa

Inaugurazione domani, 24 settembre, alle 17.00 con i campioni della Trentino Volley impegnati in una curiosa sfida ai fornelli per la preparazione di un piatto giallo-blu

AL VIA LA PRIMA EDIZIONE DEL FESTIVAL DEL VINO TRENTINO 48 cantine, 3 birrifici, 2 distillerie, 24 produttori gastronomici e 19 ristoranti: per la prima volta Trento ospita una kermesse enogastronomica che riunisce i principali soggetti del mondo food&beverage del territorio per una quattro giorni di eventi dedicati a tutti gli appassionati del buon bere e del buon mangiare.

Da domani, giovedì 24 settembre, a domenica 27 settembre la città di Trento ospiterà il Festival del Vino Trentino, kermesse enogastronomica organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e dal Consorzio Vini del Trentino con la collaborazione di molti protagonisti del food&beverage del territorio.

Saranno infatti ben 48 cantine, 3 birrifici, 2 distillerie, 24 produttori gastronomici e 19 ristoranti ad arricchire il calendario di iniziative che per quattro giorni animerà varie location della città.

E per celebrare con la giusta carica di energia l'avvio ufficiale del Festival, giovedì 24 settembre alle ore 17.00 scenderanno sul campo di Piazza Cesare Battisti i campioni della Trentino Volley che, per l'occasione, si improvviseranno cuochi per il contest "Cucinando con le Stelle".

Carlo De Angelis, Daniele Mazzone, Gabriele Nelli e Mitar Djuric saranno divisi in due team e avranno il compito di cucinare un piatto di giallo-blu con base di patate viola e zafferano, seguendo i preziosi consigli dello chef Federico Parolari.

Il tutto presentato dalla giornalista e wineblogger Francesca Negri.

The screenshot shows the paperblog website interface. At the top, there's a navigation bar with the paperblog logo and a menu of categories: Società, Cultura, Cinema, Musica, Libri, Viaggi, Tecnologia, Sport, Curiosità, Gossip, Per Lei, Sesso, Cucina, Salute, Scienze, Media & Co, Lifestyle, Lavoro, and Tutti i Magazine. Below the navigation bar, there's a search bar and a button to propose a blog. The main content area features the article title 'Festival del Vino Trentino: cucinando sotto le stelle' by Trentinowine. The article text is partially visible, matching the text in the document. To the right of the article, there's a sidebar with social media sharing options (Twitter, Facebook, etc.) and a section titled 'I PIU' LETTI DI CUCINA' with a list of recipes like 'Broccoli Gratinati con Acciughe e Fontina di Lauradiv' and 'Torta al limone #senza uova ne burro di Fraviglio'.

<http://it.paperblog.com/festival-del-vino-trentino-cucinando-sotto-le-stelle-2989343/>

Durante la quattro giorni, saranno attive tre macroaree : ù Piazza dei Sapori in Piazza Cesare Battisti, che ospiterà il Ristorante diurno La Trentina , con proposte di piatti veloci 100% trentini, il Ristorante serale Bistrot Dolomitico , che vedrà alternarsi in cucina uno chef diverso per ogni giorno di manifestazione, il negozio Gusto Trentino , con vendita e degustazioni di specialità del territorio, e l' enoteca Un Sorso di Trentino , dove si potranno provare le migliori etichette dei vini proposti dalle cantine aderenti al Festival, oltre ad una serie di laboratori "mani in pasta" e di incontri con i produttori della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino ù Palazzi diVini , con degustazioni dedicate ai vini e ai territori testimonial del Trentino , in abbinata ad una serie di prodotti gastronomici tipici e con la consulenza di esperti sommelier.

Due le location : Palazzo Roccabruna ospiterà i vini delle aziende di Trento, Valle dei Laghi, Garda e Piana Rotaliana, mentre Palazzo Thun quelli di Valle di Cembra e Vallagarina ù Trento tra Arte e Gusto , che prevede una serie di visite guidate speciali per raccontare il patrimonio storico-artistico-culturale della città con alcune soste di degustazione Fino a domenica, inoltre, una serie di ristoranti della città parteciperanno alla Rassegna Enogastronomica proponendo menù speciali creati ad hoc per il Festival e abbinati ai vini testimonial del Trentino .

Da non perdere, infine, il contest culinario " Chef on the Road ", in programma sabato 26 e domenica 27 settembre, dove quattro ristoratori del territorio si contenderanno il titolo di miglior chef