

## PROSSIMI APPUNTAMENTI

Sabato 4 maggio - ore 19.00 – 22.00

RIFUGIO RODA DI VAEL  
(GRUPPO DEL CATINACCIO)

*"Tortei di Patate" ripieni di verza brasata  
e cher de fascia, Guanciaie di manzo brasato  
con verdure, Polentina di Storo*



### Il piatto dello Chef

Il piatto dello chef è una degustazione dedicata alla cucina di montagna e costituita da un piatto che può essere accompagnato da un dolce o da un piccolo antipasto in abbinamento ad un calice di Trentodoc. Oltre al Trentodoc ad ogni appuntamento sono disponibili altri vini spesso con la presenza del Produttore.



Giovedì 2 maggio – ore 19.00 - 22.00

Il piatto dello Chef di  
**RIFUGIO AGOSTINI**  
**VAL D'AMBIEZ - DOLOMITI DI BRENTA**  
a Palazzo Roccabruna



Info e prenotazioni:

Palazzo Roccabruna - Tel. 0461 887101 orario ufficio

Se vuoi ricevere una newsletter sugli eventi prossimi alla partenza ed essere informato sull'attività di promozione e formazione che la Cciaa di Trento svolge a favore della cultura di prodotto lascia la tua e-mail al centro info di Palazzo Roccabruna o iscriviti direttamente dal sito [www.palazzoroccabruna.it](http://www.palazzoroccabruna.it) (qr code)



Per il ciclo "Il piatto dello chef – cucina di montagna" Palazzo Roccabruna propone una serie di appuntamenti con piatti unici di rifugi, malghe, agritur a filiera corta o bio. Sono questi i veri co-attori del sistema montagna trentina e altrettanto i co-responsabili del presidio e del mantenimento di una economia fragile, ma funzionale alla salvaguardia del territorio.

[www.palazzoroccabruna.it](http://www.palazzoroccabruna.it)

## A tavola con la cucina trentina

La Vetrina della ristorazione

Sapori, profumi, gusti e tradizioni del territorio, il talento e la passione degli uomini, le emozioni che regalano le cose genuine. Dove trovare tutto questo insieme?

Nei piatti della cucina, che sono testimonianza di un sapere locale che si sedimenta, contamina tradizioni enogastronomiche vicine e lontane, premia il successo della fantasia e crea un filo rosso lungo il quale un territorio costruisce la propria identità.

Recuperare la tradizione enogastronomica in chiave originale, valorizzando il contributo di ingegno degli chef locali, promuovere la ristorazione trentina impegnata nell'uso e nella comunicazione dei prodotti locali – a partire dai più importanti, come il Trentodoc, i vini, i formaggi di malga, la frutta, il pesce, l'olio, il miele ecc. – dare visibilità a chi crede nel territorio e nelle sue risorse e fa di questo impegno la quotidianità della propria proposta enogastronomica, questo è lo scopo della cucina che Palazzo Roccabruna ha voluto allestire negli spazi delle antiche scuderie. Una sede perfettamente attrezzata per la ristorazione e per la didattica con una cucina a vista che promuove l'interazione fra chef e consumatori ed intesse un dialogo fra i due protagonisti del rito alimentare, un dialogo al centro del quale sono i prodotti, la storia, la tradizione e la creatività. Nella cucina di Palazzo Roccabruna tutto parla del Trentino: gli arredi sono opera di artigiani locali che hanno aderito ai disciplinari voluti dalla Camera di Commercio per la promozione dell'artigianato tradizionale, i marmi, gli utensili in rame, le tovaglie sono opera dell'ingegno di professionisti locali che usano materie prime del territorio o le lavorano secondo modalità che rispettano la tradizione.



TRENTODOC

**Pantrentino**  
CON FARINA OTTENUTA DA GRANO TRENTINO



Vivere la cucina di Palazzo Roccabruna durante un corso di formazione organizzato da Accademia d'Impresa, azienda speciale della CCIAA di Trento impegnata sul versante turistico e commerciale, o durante uno degli appuntamenti di "A tavola con la cucina trentina" in cui sono ospiti a turno gli interpreti della "buona tavola trentina" significa vivere un'immersione totale nei sapori e nei saperi del Trentino.

Scopri "Le ricette di territorio" - Accademia d'Impresa  
[www.accademiadimpresa.it](http://www.accademiadimpresa.it)

Giovedì 2 maggio – ore 19.00 - 22.00

## Il piatto dello Chef di **RIFUGIO AGOSTINI** **VAL D'AMBIEZ - DOLOMITI DI BRENTA**

Un calice di TRENTODOC

*Piatto unico*

Sberlette della casa con la ciuiga del banale,  
filetto di maialino arrosto alle erbe aromatiche  
con cappuccio viola marinato e funghi porcini

*Dolce*

Crostata al profumo di cannella  
con confettura casereccia di ribes rosso  
e frutti di bosco

Euro 20,00



*Vini*

DORIGATI – MEZZOCORONA  
Produttore presente in sala

Teroldego Rotaliano D.O.C.  
Euro 2,50

Teroldego Rotaliano D.O.C. Diedri  
Euro 3,00

Acqua naturale della rete idrica trentina  
L'Enoteca provinciale del Trentino promuove il consumo  
dell'acqua naturale proveniente dalla rete idrica locale  
Acqua frizzante in bottiglia 0,50 cl: Euro 1,00  
Succo di mela (cl 10): Euro 1,50  
Caffè: Euro 1,00  
Grappa (cl 3): Euro 3,00

Info e prenotazioni:  
Palazzo Roccabruna 0461.887101 – orario ufficio

Allergeni: cereali, latte, frutta a guscio, senape, anidride solforosa e solfiti