Beretta porta a Expo lo speck alto Adige Igp con Reinhold Messner

reinhold-messner-3-6c42e378

La settimana dal 24 al 30 agosto Beretta celebra a Expo. Lo Speck Alto Adige IGP, uno dei prodotti più inconfondibili e pregiati del Trentino Alto Adige. A rappresentare l'eccellenza Beretta della settimana sarà un altoatesino doc come Reinhold Messner: il leggendario alpinista sarà presente venerdì 28 agosto a Piazza Beretta 1812 come testimonial del gusto speziato e forte della sua terra d'origine per Moser, l'azienda consociata Beretta specializzata nella produzione di speck e prodotti tipici altoatesini.
Lo Speck Alto Adige IGP sarà protagonista dei consueti cooking show del martedì e del giovedì e dell'aperitivo in musica del venerdì.

Martedì 25 agosto la Giostra dei Sapori: la sfida tra tradizione e innovazione con le ricette a base di Speck Alto Adige IGP della coppia di Cesarini di HomeFood Nicoletta Brambilla e Fabio Forni, ex giornalisti con la passione della cucina, e l'interpretazione 2.0 del food blogger di AIFB Associazione Italiana Food Blogger Andrea Zinno. Una sfida accompagnata dalle degustazioni in purezza a cura di Peter Moser e Lukas Spada, Mastro Salumiere Moser.

Giovedì 27 agosto lo Speck Alto Adige IGP diventa gelato gastronomico nel "Gelato salumato" degli chef Filippo Novelli, Campione del Mondo di Gelateria, e Ciro Fraddanno di Athenaeum , l'Accademia del gelato di Comprital. Il clou si avrà nella mattinata di venerdì 28 agosto, quando Reinhold Messner arriverà ad Expo per la sua prima visita ufficiale: tra le tappe dell'alpinista, oltre a Piazza Beretta 1812, l'incontro con Giuseppe Sala, AD di Expo 2015 e le visite al Padiglione Zero e a quelli dedicati ad Alto Adige e Nepal, la sua seconda patria.

Chi altri se non Reinhold Messner potrebbe essere il più autorevole rappresentante del Trentino Alto Adige? Delle sue montagne, certo, ma anche della sua storia, e visto che siamo ad Expo, inevitabilmente, dei suoi sapori inconfondibili e forti. Sarà il leggendario alpinista, il primo al mondo ad aver scalato tutte le quattordici cime del pianeta sopra gli 8000 metri, l'ospite d'onore della settimana

dal 24 al 30 agosto che il Salumificio Fratelli Beretta dedica allo Speck Alto Adige IGP, uno dei 18 prodotti della “Carta dei Salumi” Beretta ad Expo. Messner sarà in Piazza Beretta 1812 nella giornata di venerdì 28 agosto, e smessi gli scarponi da arrampicata si calerà nei panni di testimonial per Moser, l’azienda consociata Beretta specializzata nella produzione di speck e prodotti tipici dell’Alto Adige.

Reinhold_Messner_3Un’occasione per parlare di alimentazione e sport, connubio inscindibile soprattutto quando il fisico è impegnato in imprese ai limiti dell’impossibile: lo sa bene Rheinold Messner, giunto all’età di settant’anni in perfetta forma e non intenzionato a rinunciare alle scalate ancora a lungo.

Un prodotto, lo Speck Alto Adige IGP, che è stato per secoli un vero e proprio tesoro per il sostentamento di molte civiltà nordiche: al Trecento risale la consuetudine di trattare le carni con spezie – pepe, aglio, alloro, ginepro e noce moscata- e successivamente affumicarle per consentirne la conservazione.

Un gusto antico che ancora oggi colpisce per la sua personalità unica ed inconfondibile, cui saranno dedicati i consueti appuntamenti con i cooking show di Piazza Beretta 1812 ad Expo, che vedranno lo Speck Alto Adige IGP protagonista assoluto delle golose preparazioni e degustazioni. Martedì 25 agosto (h.19.30 con replica alle 21) la sfida a colpi di ricetta tra il sapore della tradizione, interpretato dalla coppia di Cesarini Nicoletta Brambilla e Fabio Forni, ex giornalisti con il sacro fuoco dei fornelli, e l’estro innovativo del food blogger Andrea Zinno (www.trapignatteesgommarelli.com). Giovedì 27 agosto (h. 19.30 con replica alle 21) lo Speck Alto Adige IGP si veste di sapori inediti con lo showcooking a base di gelato gastronomico “Salumato” degli chef Filippo Novelli, Campione del Mondo di Gelateria, e Ciro Fraddanno di Athenaeum, l’Accademia del Gelato di Comprital.

Nella mattinata di venerdì 28 infine la straordinaria presenza di Reinhold Messner, per la sua prima visita ad Expo. Per lui una giornata ricca di appuntamenti: dopo la visita al Padiglione Zero, Messner sarà a Piazza Beretta 1812 per degustare il “suo” Speck Alto Adige IGP. A seguire la visita a due padiglioni a lui particolarmente cari: quello dell’Alto Adige, ovviamente, e quello del Nepal, la terra che con le sue maestose cime ha visto realizzarsi le maggiori imprese sportive del leggendario scalatore.

Martedì 25 agosto_La “Giostra dei Sapori”
Nicoletta Brambilla e Fabio Forni– Cesarini
Andrea Zinno – Food blogger
Lukas Spada – Mastro salumiere Moser

Speck Alto Adige IGP chiama Canederli: un matrimonio sacro e indissolubile. Nicoletta Brambilla e Fabio Forni, Cesarini di HomeFood mostreranno la preparazione dei più classici “Canederli allo Speck”, a base di pane, latte, uova e brodo, come vuole la ricetta della tradizione. A scombinare le carte ci penserà Andrea Zinno, food blogger di AIFB – Associazione Italiana Food Blogger, con i suoi “Finti canederli Asiago e noci con pralinatura di Speck e riduzione di pere al ginepro”, che prevedono una veloce cottura preventiva dell'impasto e una successiva lavorazione a freddo, e l’utilizzo di una polvere di Speck a ricoprire i canederli, in un abbraccio ricco di sapore.
Tradizione vs innovazione: a chi la vittoria? Sarà la degustazione a decretare la vittoria finale, mentre il Mastro salumiere di Moser Lukas Spada delizierà il pubblico con deliziose degustazioni in purezza tra un cooking show e l’altro.

Giovedì 27 agosto_Il gelato salumato
Filippo Novelli – Chef Campione del Mondo di Gelateria, Docente Comprital
Ciro Fraddanno – Chef internazionale, Rettore di Athenaeum Comprital

Lo Speck Alto Adige IGP in vesti inedite nello showcooking di Filippo Novelli e Ciro Fraddanno di Athenaeum, l’Accademia del gelato di Comprital. In esclusiva per il pubblico di Piazza Beretta 1812 Novelli e Fraddanno prepareranno un gelato gastronomico al brie con speck ed erbette di campo , pane nero, fichi freschi e pesche pochè, vinaigrette con aceto di lamponi, cacao e more fresche. Un connubio di sapori straordinariamente insolito e di sicuro effetto.

Venerdì 28 agosto _Incontro con Reinhold Messner + Aperitivo in Musica

La presenza di Reinhold Messner in Piazza Beretta 1812 sarà l’appuntamento clou della giornata. Dopo l’arrivo previsto alle 10, all’apertura dei cancelli, con la visita al Padiglione Zero, Messner sarà a Piazza Beretta 1812 alle 11 per una degustazione dei prodotti DOP e IGP. A seguire l’incontro con il dottor Giuseppe Sala e le foto di rito sul Decumano. Alle 11.45 Messner visiterà il padiglione del Nepal per raggiungere successivamente Casa Corriere, lo spazio del Corriere della Sera adiacente a Piazza Beretta 1812. Alle 13.30 il pranzo sulla Terrazza Beretta e per concludere la visita al Cardo e al Padiglione Alto Adige.
Alla sera dalle 19.30 alle 22.30 torna l’appuntamento con l’aperitivo a base di musica lounge per un piacevole momento di chill out e relax in Piazza Beretta 1812.