Autunno Trentino, la montagna da bere e da mangiare

autunno-trentino-ba600a9c

Appuntamento in piazza Cesare Battisti a Trento per la nuova edizione di Autunno Trentino. La rassegna, che permette di scoprire – e assaggiare – le specialità enogastronomiche regionali, andrà in scena dal 19 al 21 settembre. Organizzata dal Consorzio Trento Iniziative con la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in collaborazione con il Consorzio Vini del Trentino, il programma prevede degustazioni, percorsi di gusto, laboratori didattici, cene “stellate”, con un focus sulle produzioni di montagna.

Il format prevede l'allestimento stabile del ristorante La Trentina, sponsorizzato dall'omonimo Consorzio di produttori di frutta, che proporrà una serie di ricercate proposte food con una particolare attenzione alla valorizzazione della mela in cucina. Ad esso si affiancherà lo stand Un Sorso di Trentino, una sorta di “enoteca di strada” che metterà a disposizione dei visitatori una selezione di etichette tipiche locali senza dimenticare birre artigianali, succhi e sciroppi.

Ci sarà anche un negozio, Gusto Trentino, e soprattutto tre chef stellati che per tre sere guideranno la cucina del Ristorante Bistrot Felicetti. Le “stelle” sono Leandro Luppi del Ristorante Vecchia Malcesine (Malcesine, VR), Norbert Niederkofler del Ristorante Hotel Rosa Alpina (San Cassiano in Badia, BZ) e Alfio Ghezzi del Ristorante Locanda Margon (Trento). Durante il periodo di Autunno Trentino potrete gustare i sapori dell’Autunno, accompaganti dei vini trentini DOC, presso alcuni ristoranti della città di Trento (nella mappa in alto quelli aderenti).

Per gli appassionati di vino, ecco infine il laboratorio dedicato al mondo delle bollicine, organizzato in collaborazione con l’Istituto Trento DOC, in programma sabato alle ore 11, e quello dedicato ai dolci e al Vino Santo, in programma la domenica allo stesso orario. Info: press@trentinowine-food.it