

Trentino è sinonimo di montagna. Proprio la montagna con i suoi ritmi, i suoi ambienti naturali, i suoi cicli stagionali ha influenzato in modo determinante la storia delle genti trentine. Ma la montagna non è una compagna di vita facile: esige impegno. Coltivare la vite e le mele sulle pendici della montagna trentina è una sfida alle leggi di gravità. Per questo i terrazzamenti vitati della Val di Cembra sono definiti "eroici". Ma la pianta, come l'uomo, nelle situazioni critiche dà il meglio di sé. Le forti escursioni termiche fra giorno e notte, gli inverni rigidi e le estati miti spingono viti e meleti ad innescare meccanismi di autodifesa. Sono proprio le sostanze prodotte in queste situazioni a donare ai frutti profumi e sapori difficili da riprodurre altrove. Vale per le mele Dop della Val di Non e Sole come per il latte dei formaggi ottenuto dai pascoli degli alpeggi, per l'uva coltivata nelle valli come per i frutti di bosco. La vite, in particolare, regala al Trentino l'1,3% della produzione vinicola italiana. Un nulla. Per farsi notare con così poco, bisogna puntare solo sulla qualità. Senza compromessi. Da questo semplice principio nascono le bollicine di montagna del Trentodoc, spumante metodo classico. A buon diritto Trento può essere considerata la capitale italiana della spumantistica classica. La qualità e la reputazione dei prodotti trentini è frutto oltretutto di competenza tecnica anche della capacità di fare sistema degli attori economici del territorio, maturata nel solco della lunga tradizione autonomistica trentina.



Navetta ogni 30 minuti

Andata da Via Barnaba Abenante.
Ritorno da Piazza Guido Compagna

Parcheggi

Piazza Guido Compagna; Via Alfredo Tricarico; Piazza Cavour

Alta Via DEL GUSTO TRENTINO

Un evento per promuovere la conoscenza dei prodotti trentini nella provincia di Cosenza, con particolare riguardo ai prodotti rappresentativi del territorio e per favorire e sviluppare la collaborazione tra operatori economici delle due aree.



CASTELLO DUCALE DI CORIGLIANO CALABRO

Piazza Compagna, 1 – 87064 Corigliano Calabro
Tel. 0983 81635

info@castellodicoriglianocalabro.it

www.castellodicoriglianocalabro.it

Per informazioni e prenotazioni:

Tel: 0984 938784

gustotrentino@cs.camcom.it



LE CAMERE DI COMMERCIO DI COSENZA E DI TRENTO

AL CASTELLO DUCALE DI CORIGLIANO CALABRO

2 / 4 FEBBRAIO 2018



Camera di Commercio
Cosenza



CAMERA
DI COMMERCIO
INDUSTRIA
ARTIGIANATO
E AGRICOLTURA
DI TRENTO

Pronti all'impresa

DEGUSTAZIONI NELLE SALE

Orari apertura al pubblico:

Venerdì 2 e Sabato 3 febbraio: 11.00 – 23.00

Domenica 4 febbraio 11.00 – 20.00

SALA 1 ASSOCIAZIONE STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DELLE TERRE DI CALABRIA – PROVINCIA DI COSENZA

Con i Consorzi di tutela già associati e gli altri consorzi di tutela e promozione delle eccellenze cosentine

SALA 2 TRENTINO DOC SUPERIORE CASTEL BESENO:

una degustazione in abbinamento ad un dolce tradizionale trentino a scelta tra Torta de fregoloti, Zelten o Strudel e ad un dolce tradizionale calabrese a scelta tra Turdilli e Pitta mpigliata

SALA 3 TRENTODOC

Brut, bianchi millesimati, rosati
Riserve e rosati millesimati
in abbinamento a Trentingrana

SALA 4 I VINI DI MONTAGNA

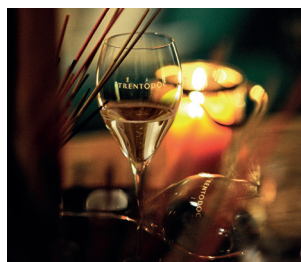
Teroldego Rotaliano DOC e Trentino DOC
Müller Thurgau in abbinamento a formaggi di alpeggio, salumi trentini e salumi calabresi

SALETTA TRENTINO GRAPPA

assaggio di grappa giovane, monovitigno, aromatica e invecchiata, in abbinamento a cioccolato, liquirizia e dolci calabresi

PROPOSTE DI DEGUSTAZIONE DA ABBINARE AI VINI TRENTINI:

- Trentingrana, DOP Sprezza delle Giudicarie, DOP Puzzone di Moena, Speck del Trentino, Luganega
- Smacafam, Formaggi di alpeggio di una e due estati e Speck del Trentino
- Tortel di patate, DOP Puzzone di Moena, Vezzena e Luganega



VENERDÌ, 2 FEBBRAIO 2018

ore 11.30 WORKSHOP

"Governance e organizzazione turistica, dall'esperienza del Trentino un'opportunità per la Calabria"

Relatori: Giulia Dalla Palma, direttore APT Val di Non e Mimmo Lione, Presidente Comitato Turismo Camera di Commercio Cosenza

16.00-17.00 SCUOLA DI CUCINA

"Contaminazioni: Focaccia con cipolle di Tropea, pomodori secchi, speck e Fontal delle Dolomiti"

Relatori: chef Gennaro Di Pace
Su prenotazione (massimo 30 persone)

18.30-19.30 LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE

"La Grappa del Trentino: Spirito diVino"

Relatore: Mario Dorigatti, sommelier
Su prenotazione (massimo 30 persone)

SABATO, 3 FEBBRAIO 2018

12.00-13.00 LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE

"Due modi di pensare il TRENTODOC ... degustiamo 2 dosaggio zero e 2 brut"

Relatore: Paolo Benati
Riservato agli Operatori di settore, su prenotazione (massimo 30 persone)

Dalle 12.30 APERITIVO NON SOLO TRENTINO ...

con le bollicine di montagna e i vini DOP
Terre di Cosenza

15.00-16.00 SCUOLA DI CUCINA

"Contaminazioni: la mostarda di Cipolle di Tropea, fichi dottati e Mele, abbinati ai formaggi di alpeggio trentini"

Relatori: chef Walter Miori e Maria Grazia Brugnara
Su prenotazione (massimo 30 persone)



17.00-18.30 LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE

"I migliori oli a confronto: Trento e Cosenza"

Relatore: Massimiliano Pellegrino,
Capo Panel Promocosenza
Su prenotazione (massimo 30 persone)

20.00-23.00 CENA TRENTINA

Chef Walter Miori

- Tartare di carne salada con crostone di pane e olio extravergine di oliva della Calabria
- Polentina con fonduta di Casolét della Val di Sole, uova poché e ragù di porcini
- Guancetta di manzo al Teroldego Rotaliano DOC e Liquirizia, con puré di patate della Sila
- Strudel di mele di frolla povera e salsa di vaniglia agli agrumi di Calabria

In abbinamento a vini TRENTODOC e Terre di Cosenza
Su prenotazione (massimo 80 persone)

DOMENICA, 4 FEBBRAIO 2018

11.00-12.00 LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE

"2 Super Presidi Slow Food a confronto: il Trentino D.O.C. Vino Santo e il Moscato Passito di Saracena"

Relatori: Paolo Benati e Gennaro Convertini, sommelier professionisti
Su prenotazione (massimo 30 persone)

Dalle 12.30 APERITIVO NON SOLO TRENTINO ...

con le bollicine di montagna e i vini DOP
Terre di Cosenza

14.00-15.00 LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE

"46° e 39° latitudine nord ... Teroldego e Magliocco, da latitudini diverse due grandi rossi a confronto"

Relatori: Paolo Benati e Gennaro Convertini, sommelier professionisti
Su prenotazione (massimo 30 persone)

16.00-17.00 SCUOLA DI CUCINA

"Dolci passioni: la torta de fregoloti e il Trentino DOC Vino Santo"

Relatori: chef Walter Miori e Maria Grazia Brugnara
Su prenotazione (massimo 30 persone)

Per informazioni e prenotazioni:
Tel. 0984 938784 e 0983 81635
gustotrentino@cs.camcom.it