

TRENTINO

# L'Alta Via

DEL GUSTO TRENTINO

## CASTELLO DUCALE DI CORIGLIANO CALABRO

6-7-8 gennaio 2017



Camera di Commercio  
Cosenza



CASTELLO di  
CORIGLIANO  
CALABRO

# L'Alta Via DEL GUSTO TRENINO

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.



**Camera di Commercio  
Cosenza**



**CAMERA  
DI COMMERCIO  
INDUSTRIA  
ARTIGIANATO  
E AGRICOLTURA  
DI TRENTO**

***Pronti all'impresa***

Strada del vino  
e dei sapori  
delle Terre di Cosenza

**Con il patrocinio del Comune di Corigliano Calabro**



piazza Compagna, 1  
87064 - Corigliano Calabro (CS)  
+39 0983 81635  
[info@castellodicoriglianocalabro.it](mailto:info@castellodicoriglianocalabro.it)

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

## Il protocollo d'intesa

Un gemellaggio concepito con l'obiettivo di promuovere il territorio a partire dalle sue eccellenze enogastronomiche. Un percorso alternativo di vini e sapori che attraversa l'Italia da Nord a Sud per raccontare gusti, tradizioni e storia di terre apparentemente distanti ma unite da un intento comune: lo sviluppo cooperativo forgiato sull'arricchimento reciproco.

In attuazione del protocollo d'intesa siglato lo scorso luglio, la Camera di Commercio di Co-senza ospita le imprese e il territorio trentino presso il Castello Ducale di Corigliano Calabro nei giorni 6-7-8 Gennaio 2017, con l'obiettivo di realizzare sinergie e azioni di comarketing tra le realtà produttive delle due province e di creare panieri di produzioni che esprimano la qualità e il pregio del Made in Italy, riconosciuto a livello internazionale, nel rispetto delle reciproche identità territoriali e culturali.

## Il territorio Trentino

**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 montagne trentine 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.



# DEGUSTAZIONI

6-7-8 Gennaio 2017 ore 11:00 - 23:00

**SALA 1 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 VINO SANTO  
TRENTINO DOC SUPERIORE CASTEL BESENO**

Tre degustazioni, in abbinamento ad un dolce tradizionale trentino a scelta tra Torta de fregoloti, Zelten o Strudel

**SALA 3 TRENTODOC  
Brut, bianchi millesimati, rosati  
Riserve, rosati millesimati**

Tre degustazioni in abbinamento a Trentingrana

**SALA 4 IL VINO PRINCIPE DELLA MONTAGNA  
DEL TRENTINO**

**Teroldego rotaliano DOC**

**Trentino DOC Müller Thurgau**

Tre degustazioni in abbinamento a formaggi di alpeggio trentini e salumi

**SALETTA TRENTINO GRAPPA  
Teroldego rotaliano DOC  
Trentino DOC Müller Thurgau**

Monovitigno di nosiola, aromatica e invecchiata in abbinamento a cioccolato, liquirizia e dolci calabresi

Prodotti trentini in degustazione:

Trentingrana, DOP Sprezza delle Giudicarie, DOP Puzzone di Moena, Speck del Trentino, Luganega, Smacafam, Formaggi di alpeggio di una e due estati, Speck del Trentino, Tortel di patate, Vezzena, Carne Salada, Olio Extravergine del Garda Trentino.

# SCUOLA DI CUCINA

Venerdì 6 Gennaio 2017 ore 17:00-18:00

(max 30 persone)

€ 5,00

info e prenotazioni: [gustotrentino@cs.camcom.it](mailto:gustotrentino@cs.camcom.it)

## LO STRUDEL TARENTINO: IL DELIZIOSO DOLCE DELLE DOLOMITI

E' la bandiera della pasticceria dell'Alto Adige. Il termine tedesco "strudel", tradotto alla lettera in "vortice", sottolinea la struttura del dolce fatto avvolgendo nella pasta una farcitura di frutta.

Secondo la cultura popolare la giusta consistenza della sfoglia sarebbe quella che consente di leggervi in trasparenza una lettura d'amore.

Storicamente lo strudel viene legato all'antico dolce turco "baclava", ancora oggi molto comune nel paese della mezza luna. L'evoluzione di questo dolce nello strudel come lo conosciamo oggi avvenne con l'introduzione tra i suoi ingredienti delle mele, quasi del tutto assenti in Turchia, ma molto popolari nell'area magiara.

Con la conquista dell'Ungheria da parte dell'Austria (1699) lo strudel fece il suo ingresso trionfale a Vienna per arrivare poi nelle Tre Venezie.

Oggi lo strudel dell'Alto Adige è tutelato con un'apposito disciplinare che ne stabilisce gli ingredienti.

### WALTER MIORI

Chef stellato, da anni impegnato per la valorizzazione delle tradizioni e delle eccellenze della cucina trentina.

### MARIA GRAZIA BRUGNARA

Responsabile dei percorsi formativi per la conoscenza e la valorizzazione dei prodotti enogastronomici trentini presso Accademia d'Impresa, collabora con il Golosario per la diffusione della cultura enogastronomica trentina.



# LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE

Sabato 7 Gennaio 2017 ore 12:00-13:00

(max 30 persone)

€ 15,00

info e prenotazioni: [gustotrentino@cs.camcom.it](mailto:gustotrentino@cs.camcom.it)



## LE GRANDI RISERVE DELLE BOLLICINE DI MONTAGNA

Laboratorio esclusivo dedicato agli appassionati e cultori del buon vino e agli operatori del settore.

TRENTODOC è oggi il punto di riferimento nel settore degli spumanti metodo classico: Chardonnay, Pinot bianco e/o nero, accuratamente vinificati e seguiti da una prolungata maturazione a contatto di lieviti selezionati fanno di ogni bottiglia un'esperienza unica.

Alta qualità delle uve, un severo disciplinare di produzione, controlli rigorosi in tutte le fasi del processo sono gli ingredienti di un successo che è motivo di vanto per le aziende trentine e per il Trentino.

La D.O.C. "Trento", inoltre, è stata la prima denominazione italiana riservata esclusivamente al metodo classico (1993) e la seconda al mondo dopo lo Champagne.

### PAOLO BENATI

Sommelier e docente di Accademia d'Impresa per l'area enogastronomia.

# SCUOLA DI CUCINA

Sabato 7 Gennaio 2017 ore 17:00-18:00

(max 30 persone)

€ 5,00

info e prenotazioni: [gustotrentino@cs.camcom.it](mailto:gustotrentino@cs.camcom.it)

## **MOSTARDE DI CLEMENTINE DI CALABRIA E MELE DEL TRENTINO**

La ragione principale della nascita della mostarda risiede nel bisogno di dare lunga vita a quella frutta che fuori stagione sarebbe stata irreperibile.

Al di là del documento che attesta la nascita della ricetta a fine XIII sec., la diffusione della mostarda diventa significativa in Italia attorno al Seicento: è in questo periodo che si trovano svariate testimonianze del suo consumo, soprattutto in occasione delle festività natalizie, da parte delle famiglie contadine del settentrione.

Nel corso dei decenni il mosto ha lasciato gradualmente il posto alla frutta candita, in special modo alla mela.

Ancora oggi la mostarda rimane uno degli alimenti in vaso più sani, capace di sopravvivere senza conservanti né coloranti.

### **WALTER MIORI**

Chef stellato, da anni impegnato per la valorizzazione delle tradizioni e delle eccellenze della cucina trentina.

### **MARIA GRAZIA BRUGNARA**

Responsabile dei percorsi formativi per la conoscenza e la valorizzazione dei prodotti enogastronomici trentini presso Accademia d'Impresa, collabora con il Golosario per la diffusione della cultura enogastronomica trentina.



# CENA TRENTINA

a cura dello Chef stellato **WALTER MIORI**

Sabato 7 Gennaio 2017 ore 20:00 - 23:00

(max 80 persone)

**€ 20,00**

info e prenotazioni: [gustotrentino@cs.camcom.it](mailto:gustotrentino@cs.camcom.it)

## **MENU**

Trentinburger

Zuppa di porri e sedano rapa con trota affumicata

Orzotto con mele e 'nduja

Pancia di maialino a bassa temperatura con composta di DOP  
Susina di Dro al Teroldego, Liquirizia di Calabria e polenta di  
patate

Strudel di mele con salsa di vaniglia

Torta di Fregoloti

## **Abbinamento ai vini TRENTODOC**

Teroldego Rotaliano DOC

Trentino DOC Superiore Moscato Giallo

Trentino Grappa

# LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE

Domenica 8 Gennaio 2017 ore 11:00-12:00

(max 30 persone)

€ 5,00

info e prenotazioni: [gustotrentino@cs.camcom.it](mailto:gustotrentino@cs.camcom.it)

## TRENTINO DOC VS. TERRE DI COSENZA DOC: BIANCHI DI MONTAGNA E DI MARE A CONFRONTO

La provincia di Cosenza è nota per la produzione di vini rossi ampiamente apprezzati anche al di fuori dei confini regionali: tuttavia anche le uve bianche hanno un legame molto stretto con il nostro territorio, se pure meno conosciute e diffuse sulla nostra tavola.

Basti pensare al metodo di produzione del Moscato Passito di Saracena, ottenuto da oltre cinquecento anni da un originale quanto antico metodo di vinificazione di tre vitigni locali: il Moscatello, la Guarnaccia bianca e la Malvasia bianca.

Al di là del vino dolce, le Terre di Cosenza sono ricche di varietà diverse di uve bianche: Greco, Mantónico, Guarnaccia e Pecorello, che si confrontano in questo laboratorio con i bianchi trentini.

Un'occasione per conoscere meglio, apprezzare e diffondere i vini bianchi di produzione cosentina e trentina.

### PAOLO BENATI

Sommelier e docente di Accademia d'Impresa per l'area enogastronomia.

### GENNARO CONVERTINI

Sommelier e Presidente dell'Enoteca Regionale Calabrese



# LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE

Domenica 8 Gennaio 2017 ore 15:00-16:00

(max 30 persone)

€ 5,00

info e prenotazioni: [gustotrentino@cs.camcom.it](mailto:gustotrentino@cs.camcom.it)



## **TEROLDEGO VS. MAGLIOCCO: PROVIAMO INSIEME A RICONOSCERLI**

Il punto di forza dei vini Terre di Cosenza è la riscoperta delle origini e di vitigni antichi come il Magliocco Dolce, dal quale hanno origine rossi di grande struttura e longevità.

l'etimo dovrebbe derivare da greco "strettissimo nodo" che descrive le sue caratteristiche peculiari: grappolo medio-piccolo, piuttosto allungato, spesso composto da due ali, con un acino di dimensioni medie, di colore blu-nero e buccia spessa.

Il Teroldego è un vitigno autoctono del trentino, coltivato nella Piana Rotaliana. Di antiche origini, le sue analisi genetiche hanno rivelato caratteristiche genetiche comuni al Lagrein, al Marzemino e al Syrah, antichissimi vitigni di origini medio-orientali.

Dalle uve Teroldego si ottiene un vino di colore rubino carico con riflessi porpora; il profumo è vinoso, e si possono percepire odori di viola e lamponi, ma anche di ciliegie e mandorle; il gusto, secco, è strutturato, poco tannico, piuttosto acido, non molto alcolico.

### **PAOLO BENATI**

Sommelier e docente di Accademia d'Impresa per l'area enogastronomia.

### **GENNARO CONVERTINI**

Sommelier e Presidente dell'Enoteca Regionale Calabrese

# SCUOLA DI CUCINA

Domenica 8 Gennaio 2017 ore 17:00-18:00

(max 30 persone)

€ 5,00

info e prenotazioni: [gustotrentino@cs.camcom.it](mailto:gustotrentino@cs.camcom.it)

## **C'È CANEDERLO E CANEDERLO...**

Accadde che un giorno un gruppo di Lanzicheneccchi saccheggianti arrivarono in questo maso ed il comandante pretese di mangiare, altrimenti i suoi soldati avrebbero appiccato il fuoco alla casa e al maso. La contadina era a casa da sola con le sue ragazze, ma senza spaventarsi si mise al lavoro. Ordinò alle ragazze di radunare tutto quello che c'era in casa da mangiare. Alla fine, sul tavolo c'erano del pane vecchio, delle cipolle, alcune uova, un po' di speck e un po' di farina. La contadina ordinò di tagliare il pane in piccoli pezzetti e di andare a pendere un po' di erbe dal giardino e di tagliarle fine fine. Poi amalgamarono tutto in un'unica pasta, aggiunsero il sale, formarono delle palle e le buttarono nell'acqua bollente salata. Decisa, la contadina servì ai Lanzicheneccchi affamati le scodelle piene di queste palle. Piacquero loro così tanto e li saziarono talmente, che dopo mangiato caddero in sonno profondo. "Queste palle di cannone stenderebbero anche l'uomo più arrabbiato" disse il comandante meravigliato, dando all'astuta contadina un paio di monete d'oro come ricompensa, prima di congedarsi con le sue truppe. Da quel giorno la marcia trionfale dei canederli tirolesi non si è ancora arrestata....

### **WALTER MIORI**

Chef stellato, da anni impegnato per la valorizzazione delle tradizioni e delle eccellenze della cucina trentina.

### **MARIA GRAZIA BRUGNARA**

Responsabile dei percorsi formativi per la conoscenza e la valorizzazione dei prodotti enogastronomici trentini presso Accademia d'Impresa, collabora con il Golosario per la diffusione della cultura enogastronomica trentina.



# CHEF E SOMMELIER

## **WALTER MIORI**

Dal 1982 chef e titolare del Ristorante “Fior di Roccia” a Lon di Vezzano. Basa la sua attività nell’attenta quanto approfondita conoscenza dei prodotti del territorio, con particolare attenzione alla zona dell’alto Lago di Garda, connotata da un clima mite, quasi mediterraneo. Diventa così interprete e innovatore della cucina di montagna trentina.

Nel 1995 arriva il primo importante riconoscimento: la stella Michelin, che mantiene con tenacia e dedizione la mantiene per 12 anni di seguito. Nel 2008 inizia una nuova esperienza come chef presso “Locanda Margon”, noto ristorante di proprietà delle rinomate Cantine Ferrari dei F.lli Lunelli; mantiene la stella Michelin per i tre anni successivi.

Attualmente si occupa di consulenza sull’apertura dei nuovi locali e ristoranti; è altresì docente nei corsi di cucina presso la Scuola di alta formazione alberghiera della provincia di Trento e presso Accademia di Impresa, l’Azienda Speciale della Camera di Commercio di Trento; è responsabile e chef della cucina di “Villa Bortolazzi” – Mattarello.

## **ELIO TONETTA**

E’ forse il più noto oste di Trento: sono 35 gli anni di esperienza nella gestione e nelle cucine trentine.

Prima – per dieci anni - all’ “Antica Segheria” di Folgaria, poi da oltre 25 anni alla conosciutissima Trattoria al Tino, locale tipico nel cuore della città di Trento. A conduzione familiare, il “Tino” ha una proposta gastronomica particolarmente legata al territorio e alla montagna di cui lo chef Elio è interprete generoso e autentico.

## **PAOLO BENATI**

Svolge attualmente l’attività di consulente didattico e docente per Accademia di Impresa, Azienda Speciale della Camera di Commercio I.A.A. di Trento.

Già nel 1982 è sommelier professionista e opera attivamente nell’ambito del Comitato Vitivinicolo Trentino nell’ambito della promozione dei vini del territorio; in qualità di responsabile della Casa della Cultura del Vino Trentino fino al 2000.

A partire dal 1993 fino al 1999 è Presidente AIS – Sezione Trentino e docente a numerosi corsi professionali nell’analisi sensoriale e in tecnica di degustazione dei vini.

Dal 2001, prima alle dipendenze della Camera di Commercio di Trento, poi in seno a “Trentino marketing”, è Responsabile del progetto di valorizzazione del vino trentino, incarico che svolge fino al pensionamento.

## **MARIA GRAZIA BRUGNARA**

E’ dipendente di Accademia di Impresa, Azienda Speciale della Camera di Commercio I.A.A. di Trento, e in particolare è la Responsabile dei percorsi formativi per la conoscenza e la valorizzazione dei prodotti enogastronomici trentini.

Inizia la sua carriera nel 2001 come sommelier professionista nei principali eventi di promozione istituzionale dei prodotti, organizzati prima dall’Ente camerale, poi dalla società pubblica di marketing territoriale, “Trentino Marketing”.

Con grande passione e competenza, affina le sue competenze come assaggiatore esperto nel settore dei formaggi, nell’analisi sensoriale dei mieli, degustatore di grappe e olio extravergine di oliva.

Dal 2004 gestisce e coordina l’attività formativa in campo enogastronomico e svolge attività di docenza e seminariale nel settore delle produzioni tipiche del territorio.

# INFO E PRENOTAZIONI

## RAGGIUNGERE IL CASTELLO DUCALE DI CORIGLIANO CALABRO

In auto dall'autostrada A3 Salerno-Reggio Calabria uscendo a Spezzano-Sibari e prendendo poi la Strada Statale SS 106 bis.

## NAVETTE GRATUITE (CON PARTENZA OGNI 30 MINUTI)

Andata: via Barnaba Abenante

Ritorno: piazza Guido Compagna

## PARCHEGGI

piazza Guido Compagna

via Alfredo Tricarico

piazza Cavour

## INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

Tel. 0984 815260

0983 81635

email: [gustotrentino@cs.camcom.it](mailto:gustotrentino@cs.camcom.it)

*Alta Via*  
DEL GUSTO TRENINO

---



**Camera di Commercio  
Cosenza**



**CAMERA  
DI COMMERCIO  
INDUSTRIA  
ARTIGIANATO  
E AGRICOLTURA  
DI TRENTO**

**Pronti all'impresa**