



PIANO di SVILUPPO RURALE
della Provincia Autonoma di Trento
Periodo 2007-2013 – Misura 111
Progetto Annuale di Formazione 2009

Fondazione Edmund Mach
ISTITUTO AGRARIO di SAN MICHELE all'ADIGE



Le Acli Terra del Trentino in collaborazione con le Acli di Zona e la Strada delle Mele e dei Sapori delle Valli del Noce organizzano il Corso su:

I PRODOTTI TIPICI DELL'AGRICOLTURA E GASTRONOMIA DELLE VALLI DEL NOCE

a TERZOLAS presso "AL CONVENTO" in Via Cappuccini,1
17 novembre-17 dicembre 2010

Il rapporto tra cibo e territorio ,filo conduttore di questo corso di formazione, ci pone di fronte ad una serie di riflessioni sullo stretto legame esistente tra i prodotti alimentari e la rete del territorio a cui questi prodotti fanno riferimento.

Da sempre il cibo è uno degli elementi identitari delle culture e dei luoghi che ne sono espressione, è simbolo di appartenenza ad una comunità e alle sue radici , è manifestazione di saperi che si tramandano da generazioni ed è quindi il simbolo di un patrimonio di conoscenze da tutelare.

Le Valli del Noce, terra tradizionalmente legata all'agricoltura, dispone di molti prodotti tipici , un patrimonio che è frutto di un lavoro sapiente della terra e che è sinonimo di varietà e qualità: scopo del corso è quello di sviluppare un sistema che sia rispettoso della stagionalità dei prodotti, della filiera corta, di trasparenza nei metodi di coltivazione e che soprattutto sappia coniugare le esigenze della produzione e del mercato , con la tutela dell'ambiente e della nostra salute. In questo contesto il ristoratore deve diventare animatore /arbitro di una strategica alleanza tra produttori e consumatori , elemento sinergico per garantire un futuro dignitoso ai nostri contadini che hanno anche il compito di presidiare e tutelare il territorio.

Sicuri d'incontrare un'ampia condivisione a questo importante appuntamento, in attesa d'incontrarci inviamo i saluti più cordiali.

Il Presidente provinciale Acli Terra
Fausto Gardumi

PROGRAMMA

CALENDARIO CORSO	ORARIO	DOCENTI	MENU	ABBIN. VINI
<i>Merc.17 nov.</i>	17:00 21:00	<i>Saiù Alessandro</i> <i>Angè Danilo</i>	<p>1) Spuma di cavolfiore con trota del Noce affumicata e crema di patate.</p> <p>2) Strudel con speck, patate e zucchine su fonduta di Casolet</p> <p>3) Sformato alle noci nostrane con salsa alle cipolle rosse.</p>	<p>Trento D.O.C. Rosè</p> <p>TrentinoD.O.C. Pinot Grigio</p> <p>Marzemino d'Isera D.O.C.</p>
<i>Ven. 19 nov.</i>	17:00 21:00	<i>Saiù Alessandro</i>	<p>1) Castello di riso nero con porcini e nostrano de casel.</p> <p>2) Bavarese di trota in veste di salmerino affumicato e asparagi bianchi.</p> <p>3) Vol-au-vent di polenta guarnita con finferli, pancetta e fontina.</p>	<p>Trento D.O.C. o Riesling</p> <p>TrentinoD.O.C. Nosiola</p> <p>Trento D.O.C.</p>
<i>Merc.24 nov.</i>	17:00 21:00	<i>Saiù Alessandro</i>	<p>1) Tortelli di grano saraceno al radicchio rosso scamorza e trentingrana</p> <p>2) Canederli di Casolet con crema di gorgonzola e pistilli di zafferano.</p> <p>3) Involtino di melanzane con tagliolini allo speck nostrano.</p>	<p>TrentinoD.O.C. Chardonnay</p> <p>TrentinoD.O.C. Pinot grigio</p> <p>TrentinoD.O.C. Pinot nero riserva</p>
<i>Ven. 26 nov.</i>	17:00 21:00	<i>Saiù Alessandro</i>	<p>1) Raviolo al salmerino con salsa al pepe rosa e cime di aneto.</p> <p>2) Gnocchetti di verza con ragù di lepre.</p> <p>3) Lasagnatte integrali con fonduta al Casolet, verze, patate e funghi porcini.</p>	<p>TrentinoD.O.C. Chardonnay con moderata barrique</p> <p>TrentinoD.O.C. Lagrein riserva</p> <p>Uvaggio: Pinot b. Nosiola Chardonnay + barrique</p>
<i>Merc. 01 dic.</i>	17:00 21:00	<i>Saiù Alessandro</i>	<p>1) Gnocchi di polenta con salsa al gorgonzola dolce e pere Williams.</p> <p>2) Petto di faraona al Gropello di Revò con Polenta concia e fagottini di finferli.</p> <p>3) Nodino di vitello ripieno alla moda nuova in vino Teroldego</p>	<p>Riesling vendemmia tardiva</p> <p>Gropello di Revò</p> <p>Teroldego rotaliano D.O.C. riserva</p>

<i>Ven. 03 dic.</i>	<i>17:00 21:00</i>	<i>Saiù Alessandro</i>	<p>1) <i>Controfiletto di cervo in salsa fondente, con crocchette di castagne purea di sedano rapa e mele</i></p> <p>2) <i>Carrè di maialino da latte su cavolo bianco stufato con fettine di mela e gallinacci.</i></p> <p>3) <i>Petto di pollo farcito con porri e Trentingrana</i></p>	<p><i>TrentinoD.O.C. Cabernet Franc riserva</i></p> <p><i>TrentinoD.O.C. Cabernet S. Cabernet F. Merlot</i></p> <p><i>TrentinoD.O.C. Sauvignon</i></p>
<i>Ven. 10 dic.</i>	<i>17:00 21:00</i>	<i>Saiù Alessandro</i>	<p>1) <i>Filetto d'agnello cotto con l'osso in salsa all'aglio verde.</i></p> <p>2) <i>Filetto di lucioperca con speck e lenticchie.</i></p> <p>3) <i>Lasagnetta con pistilli di zafferano e mortandela della Val di Non</i></p>	<p><i>TrentinoD.O.C. Pinot nero riserva</i></p> <p><i>TrentinoD.O.C. Müller Thurgau</i></p> <p><i>Groppello di Revò</i></p>
<i>Merc. 15 dic.</i>	<i>17:00 21:00</i>	<i>Saiù Alessandro</i>	<p>1) <i>Frittelline di mele con cannella e grappa trentina.</i></p> <p>2) <i>Semifreddo alle noci nostrane</i></p> <p>3) <i>Knodel di ricotta con mele glassate al miele</i></p>	<p><i>Sidro di mela</i></p> <p><i>TrentinoD.O.C. Vino Santo</i></p> <p><i>Trento D.O.C. Maximum Demi-Sec</i></p>
<i>Ven. 17 dic.</i>	<i>17:00 21:00</i>	<i>Saiù Alessandro</i>	<p>1) <i>Menù da definire per cena di verifica.</i></p> <p>2) “</p> <p>3) “</p>	

PER ISCRIZIONI E INFORMAZIONI:

Presso la Sede Zonale del **Patronato Acli a Cles** in Via Marconi, 54/3 tel. 0463 421245.
Presso il Coordinatore del corso **Chini Claudio** n.cell. 333 2997549

SEDE CORSO: TERZOLAS presso la sede "Al Convento" in Via Cappuccini 1
tel. 0463 901078

ORARIO : DALLE ORE 17,00 ALLE 21,00

COORDINATORE : CHINI CLAUDIO

DURATA CORSO: n. 36 ore.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE : € 60,00

NB. Per motivi organizzativi il Corso potrà accogliere solo 16 partecipanti.

Trento, 5 dicembre 2010