

# SHOWCOOKING E DEGUSTAZIONE CON RICCARDO BOSCO – VINI DI MONTAGNA 2025

In occasione della rassegna enologica “Vini di Montagna”, organizzata durante il Trento Film Festival 2025 e in partnership con l’Associazione Slow Food Trentino, si propone un evento dedicato alla cucina delle terre alte, un viaggio tra sapori, racconti e filiere locali.



## LA PROPOSTA GASTRONOMICA

**Casoncelli di patate**  
con formaggio di malga del Lagorai  
(Presidio Slow Food).

**Assaggio del cuccular**  
della Val dei Mocheni.

I piatti saranno accompagnati dai vini della Valsugana, selezionati dalle cantine **Romanese** e **Michele Sartori**.

**Riccardo Bosco** guiderà i partecipanti in uno showcooking dal vivo, raccontando la preparazione dei piatti, le materie prime e i legami con il territorio.

## A CHI È RIVOLTO

L'evento è aperto a tutti gli appassionati di cucina e cultura alpina, a chi desidera scoprire le tradizioni culinarie delle montagne trentine e ai curiosi che vogliono vivere un'esperienza gastronomica autentica.

L'appuntamento del **27 aprile alle ore 20.00**, ospitato nella **Barchessa di Palazzo Roccabruna**, sarà dedicato alla cucina di montagna in collaborazione con **Riccardo Bosco**, cuoco e osteria del ristorante Boivin di Levico Terme, recentemente premiato come **Oste dell'Anno 2025** dalla Guida Osterie d'Italia di Slow Food.



Posti disponibili: **35** (Le tavolate sono configurate a laboratorio, non sempre può essere garantito a gruppi numerosi la possibilità di sedere nello stesso tavolo – l'inizio dell'evento è preceduto da una illustrazione delle pietanze e dei vini)

Evento a pagamento – **35 euro** (bevande comprese)

Biglietti acquistabili su [www.palazzoroccabruna.it](http://www.palazzoroccabruna.it)

Osteria Boivin – Levico Terme  
Cantina Romanese – Valsugana  
Michele Sartori – Vignaiolo in Valsugana



Per informazioni e prenotazioni:  
[www.palazzoroccabruna.it](http://www.palazzoroccabruna.it)