

A TAVOLA CON LA CUCINA TRENTINA AUTUMNUS, I FRUTTI DELLA TERRA 2025



In occasione di Autumnus – i frutti della terra, l'appuntamento di **giovedì 16 ottobre alle ore 19.00**, ospitato nella **cucina di Palazzo Roccabruna**, sarà un viaggio nel significato culturale e gastronomico del pane, inteso non solo come alimento ma come espressione di identità e sostenibilità, con un menu pensato e realizzato dal **Mas del Saro**.



Il pane è da sempre un alimento simbolico, legato alla vita quotidiana, alla condivisione e alla memoria delle comunità. Nella tradizione trentina accompagna i momenti della tavola e racconta, con le sue forme semplici e genuine, un rapporto profondo con il territorio e le sue risorse. Proprio il pane sarà il filo conduttore della serata che vedrà come protagonista **Vea Carpi**, cuoca e custode del Mas del Saro, piccolo agriturismo di montagna in Valle dei Mocheni.



Posti disponibili: **massimo 30**
Evento a pagamento – **35 euro** (due calici compresi)
Biglietti acquistabili su **www.palazzoroccabruna.it**

Partner



LA PROPOSTA GASTRONOMICA

Il menu, a cura del Mas del Saro, prevede:

- un benvenuto della casa con **kukeler**, **salumi del maso** e **insalata di cavolo cappuccio**;
- il **canederlo pressato** servito con **brodo di fieno**;
- **due calici** in abbinamento selezionati dall'Enoteca provinciale del Trentino, con la guida della sommelier Marina Schmohl.

A CHI È RIVOLTO

L'evento è aperto a tutti gli appassionati di enogastronomia, a chi desidera approfondire la conoscenza del pane come ingrediente identitario della cucina trentina, a chi è interessato a un'esperienza sensoriale guidata tra sapori, tradizione e cultura del territorio.



Per informazioni:
www.palazzoroccabruna.it