

# A TAVOLA CON LA CUCINA TRENTEINA ASPETTANDO DIVINNOSIOLA - VALLE DEI LAGHI



L'appuntamento del **10 aprile alle ore 19.00**, ospitato nella **Cucina di Palazzo Roccabruna**, sarà dedicato alla scoperta della **Valle dei Laghi**, con la cucina tradizionale di **Maso Limarò** (Sarche - TN).



## LA PROPOSTA GASTRONOMICA

### Due antipasti di pizza alla pala:

- crema di cavolfiore, uova di trota e nocciole tostate;
- pomodoro, aglio, origano e sarde di lago affumicate.

### Piatto rappresentativo:

**trota salmonata**, lenticchie e olio aromatizzato al prezzemolo.

I piatti saranno accompagnati da **TRENTODOC, Trentino DOC Nosiola e Trentino DOC Vino Santo**.

La Sommelier Marina Schmohl guiderà i partecipanti nelle degustazioni e negli abbinamenti.

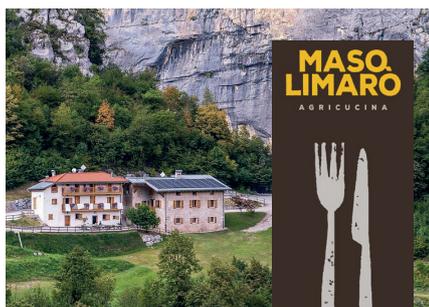
## A CHI È RIVOLTO

L'evento è aperto a tutti gli appassionati di enogastronomia, a chi desidera approfondire **la conoscenza dei prodotti tipici della Valle dei Laghi** e a chi è interessato a un'esperienza sensoriale guidata tra sapori, tradizione e cultura del territorio.

Il programma di eventi enogastronomici **"A tavola con la cucina di territorio"** nasce nell'ambito delle attività dell'Enoteca Provinciale del Trentino con l'obiettivo di valorizzare la gastronomia locale, promuovere le imprese legate alla ristorazione e incentivare l'utilizzo dei prodotti agroalimentari trentini.

L'evento vuole anche promuovere **DiVinNosiola**, manifestazione che si terrà in Valle dei Laghi dal 12 al 26 aprile. Giunta alla sua quindicesima edizione, DiVinNosiola è un appuntamento centrale per la valorizzazione del patrimonio culturale ed enogastronomico del territorio, con particolare attenzione alla Nosiola e al Vino Santo Trentino.

Protagonista della serata sarà la **trota salmonata**, emblema delle acque pure della Valle dei Laghi, proposta in abbinamenti innovativi che ne esalteranno le caratteristiche uniche. La serata offrirà un percorso sensoriale che accompagnerà i partecipanti alla scoperta di sapori autentici e abbinamenti con i vini locali, per un'esperienza gastronomica coinvolgente.



Posti disponibili: **30**

(Ai gruppi non viene garantita la possibilità di sedere allo stesso tavolo)

Evento a pagamento - **30 euro** (bevande comprese)

Biglietti acquistabili su **www.palazzoroccabruna.it**

Partner



Per informazioni:  
**www.palazzoroccabruna.it**