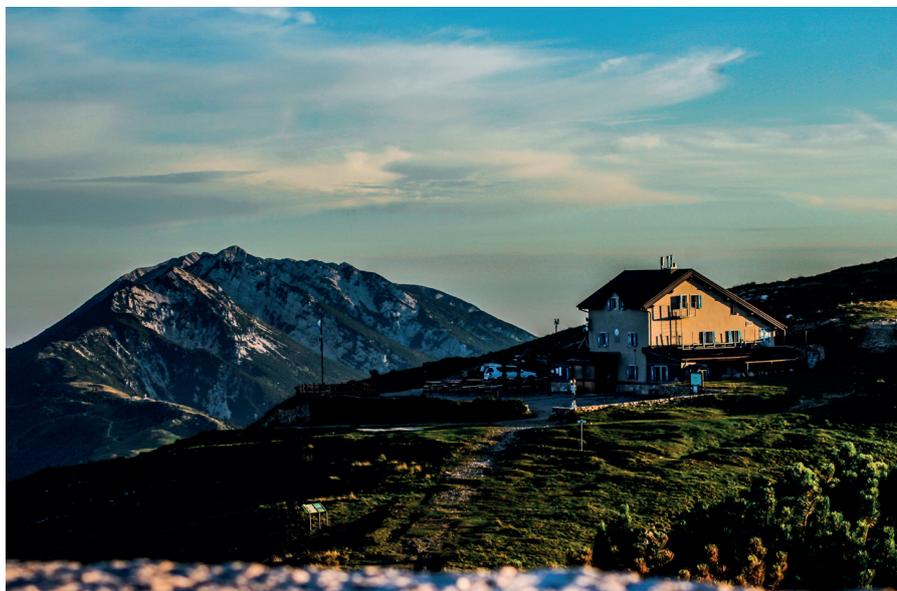
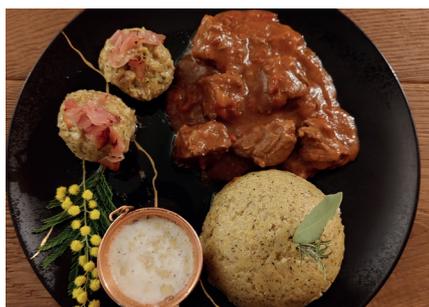


A TAVOLA CON LA CUCINA TRENTEINA RIFUGI DEL TRENTO E TRENTOFILMFESTIVAL

In occasione della rassegna enologica "Vini di Montagna", organizzata durante il Trento Film Festival 2025 e in partnership con L'Associazione Rifugi del Trentino, Palazzo Roccabruna propone un evento che celebra la cucina di rifugio e l'incontro con i vini di montagna. Una serata tra memoria e sapore, immersi nei racconti e nei prodotti delle terre alte.



L'appuntamento di **lunedì 28 aprile, ore 19.00 – 21.30**, ospitato nella **Barchessa a Palazzo Roccabruna**, vedrà protagonista la cucina del **Rifugio Altissimo – Damiano Chiesa (Brentonico)**, guidato da Eleonora e dalla sua famiglia. La serata è organizzata in collaborazione con il **Consorzio Vignaioli del Trentino**, in particolare con la **partecipazione dei vignaioli Bazzanella (Trento) e Alex Tavernar (Primiero)**, che accompagneranno i piatti proposti con una selezione di vini provenienti dalla Viticoltura di Montagna.



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 – **30 euro** (bevande comprese)
Biglietti acquistabili su **www.palazzoroccabruna.it**

LA PROPOSTA GASTRONOMICA

Menù "Radici: tra passato, tradizione, innovazione"

Un omaggio alla cucina dei nostri nonni, dove i sapori autentici e genuini erano protagonisti delle occasioni speciali. Un viaggio nel passato che riporta in tavola la semplicità e la ricchezza delle tradizioni, in un racconto di famiglia, lavoro nei pascoli e feste rare ma indimenticabili.

Il piatto della festa: Goulash di manzo trentino, cotto lentamente su stufa a legna, con polenta di Storo e una cremosa fonduta di formaggi, arricchito con nocchie tostate per un tocco di croccante. Si accompagnano Canederlotti di porro e verza, impreziositi da burro fuso alle erbe aromatiche e croccante di speck.

Il dolce: Torta di fregolotti, torta secca a base di noci e grappa, ricetta genuina tramandata dalla nonna Ines e rivisitata al gusto del padre, servita con colata calda di liquore all'uovo, corniole sciropate e panna montata.

I piatti saranno quindi abbinati a una selezione di **vini di montagna delle cantine Bazzanella e Tavernar**, raccontati in sala insieme alle storie e alla filosofia produttiva delle rispettive aziende.

Eleonora e il team del rifugio saranno presenti per raccontare i piatti proposti, condividendo storie, ingredienti e curiosità legate alla loro cucina di montagna, tra tradizione e sguardo verso il futuro.

A CHI È RIVOLTO

L'evento è aperto a tutti gli appassionati di cucina alpina e tradizioni montane, a chi ama i rifugi e cerca esperienze autentiche a tavola.



PALAZZO
ROCCABRUNA

Per informazioni e prenotazioni:
www.palazzoroccabruna.it