

IL MESE DELL'OLIO DI PALAZZO ROCCABRUNA

A TAVOLA CON LA CUCINA TRENTINA - L'ALTO GARDA

L'appuntamento del **13 marzo alle ore 19.00**, ospitato nella prestigiosa **Barchessa di Palazzo Roccabruna**, sarà dedicato alla scoperta dell'**Alto Garda**



Protagonista della serata sarà l'**olio extravergine di oliva**, simbolo del paesaggio gardesano. L'Alto Garda rappresenta infatti l'areale più settentrionale d'Italia per la coltivazione dell'olivo, un unicum che conferisce all'olio caratteristiche distintive in termini di profumi, sapore e qualità. La serata offrirà un approfondimento su questo prodotto d'eccellenza e permetterà di scoprirne abbinamenti inediti con i vini locali, per un'esperienza sensoriale completa e coinvolgente.

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



Posti disponibili: **30**

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

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

Partner



MADONNA
VITTORIE



Per informazioni:
Tel. 0461 887101

LA PROPOSTA GASTRONOMICA

Benvenuto con **TRENTODOC**

Degustazione iniziale guidata di olio: caratteristiche distintive dell'**Olio Extravergine di Oliva Garda DOP** e selezione di oli dell'Az. Agr. Madonna delle Vittorie. Presentazione della Carta degli Oli dell'APT Garda Dolomiti.

Carpaccio di carne salada con cappuccio bianco e scaglie di Trentingrana e soufflé di rape rosé su fonduta di Blu Fiavé e crumble all'olio extravergine di oliva Garda DOP Madonna delle Vittorie. Abbinamento con Lagrein Kretzer.

Gelato fior di latte con condimento di olio e limoni.

Degustazione finale con Trentino D.O.C. Vino Santo

I piatti saranno accompagnati da una selezione di **vini di territorio** dell'Az. Agr. Madonna delle Vittorie e dell'Enoteca Provinciale del Trentino. Un **sommelier professionista** guiderà i partecipanti nelle degustazioni e negli abbinamenti.