

CRONACA POLITICA ECONOMIA RICERCA E UNIVERSITÀ AMBIENTE SOCIETÀ CULTURA SPORT MONTAGNA MINORANZE LINGUISTICHE NEUROLOGI VIDEO

**MONTAGNA**

## Made In, cresce il gusto alla giornata dell'enogastronomia in val di Fiemme e in Val di Cembra. Cinque masterclass con lo chef stellato Gilmozzi e le Donne del vino

Formaggi, pasta e vino saranno i protagonisti, mercoledì 17 gennaio, della giornata dedicata alla valorizzazione del gusto di Fiemme e Cembra all'istituto Enaip di Tesero. Sono aperte a professionisti e appassionati le 5 masterclass, con lo chef stellato Alessandro Gilmozzi, la celebre sommelier Rosaria Benedetti, i caseifici della Val di Fiemme e i vini della Val di Cembra



Foto di Gaia Panozzo

Pubblicato il 12 gennaio 2024 - 11:39

Condividi

**Podcast** ARCHIVIO →



Edizione del 18 gennaio 2025

Telegiornale



Edizione del 18 gennaio 2025

Telegiornale 18 gen 2025 - ore 22:58

**RENAULT SYMBIOZ E-TECH FULL HYBRID** subito disponibile

**VAL DI FIEMME.** E' sempre più stimolante la giornata di formazione enogastronomica "Made In" che attrae specialisti e appassionati. Quest'anno sono cinque le masterclass, tre in più rispetto all'edizione precedente.

L'evento è aperto anche a tutti i residenti affinché una nuova consapevolezza gastronomica, già avviata dall'Azienda per il turismo Fiemme e Cembra con l'ampliamento del progetto Tradizione e Gusto, abbracci tutta la popolazione delle valli (Qui info).

L'idea è nata dai produttori del territorio aderenti alla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, alla Strada dei formaggi delle Dolomiti, al Club Tradizione e Gusto di Apt Fiemme e Cembra e all'Ets Valle di Cembra, in collaborazione con Enaip di Tesero.

Il progetto "Made In" si inserisce in un più ampio progetto di Apt con l'obiettivo di creare sinergie fra i due territori accorpatis dalla riforma del turismo, a valorizzare i prodotti del territorio e a far crescere la qualità dell'offerta gastronomica, della ristorazione e dell'accoglienza.

**AUTOINDUSTRIALE** mobility group

TRENTO, Via Stella 9e/f  
ROVERETO, Via del Brennero 25

**Immobiliare** VETRINA →

<b>VENDITA</b>	<b>VENDITA</b>
TRENTO VENDIAMO - Clarina - 80 mq di magazzino	ROMAGNANO VENDIAMO - Terreni edificabili a Romagnano
m² 90 €93.000	m² 1300 €470.000

**D** SOSTENIBILI CON UNA DONAZIONE, IL DOLOMITI LO FACCIAMO INSIEME.



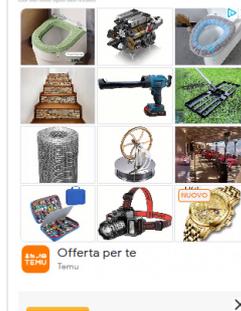
**RENAULT SYMBIOZ E-TECH FULL HYBRID** subito disponibile

**Rinnova La Casa** Scopri ora

L'appuntamento di **mercoledì 17 gennaio** al Centro di formazione professionale Enaip di Tesero, intende favorire l'incontro tra **produttori enogastronomici di Fiemme-Cembra, operatori della ristorazione, dell'offerta ricettiva e del commercio food & wine delle due valli.**

Le cinque masterclass sono condotte dallo **chef stellato Alessandro Gilmozzi** e dalla delegata regionale del Trentino-Alto Adige "Donne del Vino" **Rosaria Benedetti.**

L'iscrizione online a ogni masterclass è di **25 euro**, sconti soci Apt Val di Fiemme e Cembra, club Tradizione e Gusto, Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, Strada dei formaggi delle Dolomiti e Ets Valle di Cembra ([Qui info e iscrizioni](#)).



Due masterclass di Alessandro Gilmozzi, in collaborazione con il **Caseificio Sociale Val di Fiemme** e il **Caseificio Sociale Predazzo e Moena**, sono dedicate all'oro bianco della Val di Fiemme, sia per scoprire il valore aggiunto dei formaggi a colazione, sia per approfondire il tema del taglio e della degustazione. Una masterclass di Alessandro Gilmozzi è quindi dedicata alla "**Pasta Felicetti come ingrediente**" per illustrare tecniche di cottura innovative e tre diverse ricette all'avanguardia che trasformano la pasta Felicetti in deliziosi dessert.

Sono due le masterclass della sommelier Rosaria Benedetti. Una è dedicata alla **verticalità** che rende unici i vini bianchi della Val di Cembra e una al carattere del terreno porfirico che distingue i rossi di questo territorio.

**Abusi sessuali nella Chiesa, rapporto shock nella diocesi di Bolzano: accertati 67 casi, un prete ha celebrato il funerale della "sua" vittima suicida**



**CRONACA** 20 gennaio - 15:33

I dati arrivano dal rapporto che lo studio legale Westpfahl Spilker Wastl di Monaco di Baviera ha prodotto su richiesta della Diocesi di Bolzano e [...]