

È un'iniziativa del



COMUNE
DI TRENTO



Comitato Organizzatore
e Direzione Generale
Servizi Organizzativi ed Immagine
Città di Trento
Via F.lli Bronzetti, 21 - 38100 Trento
Tel. +39 0461.917111
Fax +39 0461.917116
trento.immagine@tin.it



COMUNICATO STAMPA N. 16

Saranno gli allievi dell'Istituto Alberghiero di Rovereto a sfornare il dolce per la Cena Benedettina

Il frugale menu della Cena Benedettina, che anticiperà sabato 13 giugno l'apertura del ricco programma delle Feste Vigiliane 2009, sarà completato quest'anno da una nuova proposta gastronomica. Oltre al tradizionale pane "rustichino", ai commensali sarà servito il "dolce benedettino", un particolare dolce da forno realizzato con ingredienti provenienti esclusivamente dalla produzione agricola trentina.

Si tratta di una gustosa specialità, ideata nella ricetta e curata nella realizzazione dai ragazzi che hanno frequentato, nell'anno scolastico 2008/2009, il 4° anno dell'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto, per il conseguimento del diploma provinciale di formazione professionale di "Tecnico dei servizi alberghieri e della ristorazione" nella figura professionale di "Tecnico dell'Arte Bianca".

*Attenti alla valorizzazione dei prodotti autoctoni, i ragazzi, dopo opportune valutazioni e svariate prove pratiche, hanno ideato la ricetta del "dolce Benedettino". Si parte da un elemento di recupero, gli **avanzi della polenta** (rigorosamente quella "nostrana" fatta con la farina di Storo) che conferiscono al dolce, oltre al colore, una particolare "ruvidità" che lo rende inconfondibile al palato. Ad arricchire l'impasto le prelibate **prugne di Dro**, che donano all'impasto morbidezza e sapore, e le piccole, ma profumatissime **noci del Bleggio** con il loro inconfondibile aroma.*

L'abilità, la capacità e la competenza acquisite hanno permesso agli studenti di essere coinvolti in questa avventura destinata ad offrire ai commensali della "Cena Benedettina" un gustoso e delizioso dessert. Un modo per far rivivere, attraverso il palato, antiche memorie e passati momenti di felicità e spensieratezza: quando il panettiere, presente in molte borgate e paesi, ogni mattina dispensava i profumi e gli aromi dei vari tipi di pane che produceva.

***Venerdì 12 giugno i ragazzi** (in via del tutto eccezionale, considerato che la scuola è ormai terminata) saranno presenti a partire dalle ore 9.00 presso il **laboratorio della "Scuola di Arte Bianca"** in via Zeni (presso il BIC) **a Rovereto**, e prepareranno i numerosi pezzi di "dolce benedettino" che, il giorno seguente, andranno ad allietare il palato dei partecipanti alla cena.*

Trento, 11 giugno 2009