

# NARRIAMO IL TERRITORIO

*alla scoperta del Trentino nascosto*

Un corso rivolto ai soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, per conoscere meglio il territorio che ci circonda. D'altra parte, è normale raccontare la filosofia aziendale della propria realtà produttiva ma talvolta non del territorio che ci ospita. La cosa importante è provare a riuscire ad intrecciare i due temi.

In questo viaggio a tutto tondo, saremo guidati da un'esperta del territorio che ci racconterà le bellezze e le curiosità storiche e da un esperto di enogastronomia che illustrerà le bontà più tipiche che caratterizzano la nostra terra. Il tutto in un percorso ideale al fine di rendere l'operatore più consapevole del territorio che ci ospita e quindi saperli trasferire ai propri ospiti.

## OBIETTIVI

- fornire ai partecipanti l'opportunità di conoscere il Trentino dal punto di vista turistico – culturale più nascosto
- fornire ai partecipanti alcune nozioni sull'enogastronomia più tipica e caratteristica della nostra provincia
- riuscire a dare le basi ai partecipanti per una visione del territorio che integra la parte culturale e quella enogastronomica
- riuscire a solleticare la curiosità del titolare o di chi accoglie l'ospite, diventando in grado di trasmettere alcune nozioni ai propri ospiti

## A CHI È RIVOLTO?

Il corso è pensato per chi è a stretto contatto con i clienti ovvero :

- chi è a contatto diretto con l'ospite (reception alberghiera/ bb; settore agriturismo e ristorativo)
- punto vendita aziendale
- accoglienza e servizio visite
- pubbliche relazioni

## LUOGO

CANTINA ISERA – Via AL Ponte 1 TN | Telefono 0464 304555

## DATE

**Mercoledì 29 aprile**

**Mercoledì 6 maggio**

**Martedì 20 maggio**

N. 3 giornate 3 ore; con coffee break (15 min)

Orario previsto 15.00 – 18.00

## Costo

Quota iscrizione individuale per i tre appuntamenti :

**€ 95,00 + iva 22%** per i soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

**€ 130,00 + iva 22%** per gli operatori non soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

Il corso verrà attivato con un minimo di 15 iscritti.

## DOCENTI



**Sergio Valentini** – ristoratore appassionato, titolare assieme alla moglie Annarita, del Ristorante Locanda delle Tre Chiavi ad Isera, presidente per alcuni anni della Strada del vino e dei sapori della Vallagarina; organizzatore di diversi eventi a tema enogastronomico (Festa della Vendemmia, Terre, Terra Madre Trentino etc); presidente di Slow Food Trentino Alto Adige per diversi anni ed ora Responsabile Regionale dei Prodotti del Presidio e dell'Arca Slow Food.



**Katia Angeli** – titolare di strutture ricettiva, in particolare del BB Ca' dei Fazzilisti a Valle San Felice – casale rustico restaurato secondo la bioedilizia; in collaborazione con il marito, Loris, gestisce l'azienda Naturgresta – laboratorio di prodotti officinali legati all'Azienda Agricola Bio che circonda Ca' dei Fazzilisti; è insegnante di lingua inglese e dal 2002 è guida turistica abilitata della Provincia di Trento.

## STRATEGIA DIDATTICA

Ogni appuntamento verterà su un'area specifica del territorio trentino – idealmente suddiviso in queste aree:

1. Vallagarina
2. Valle dell'Adige - Trento e Piana Rotaliana
3. Alto Garda

Il corso è destinato a tutti i soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino: il nostro obiettivo è far apprendere qualcosa di nuovo del territorio.

Katia Angeli racconterà le bellezze cultural-naturali delle varie zone narrate, ragionando su percorsi turistici alternativi, su strutture museali meno note o passeggiate e attività "sportive" meno conosciute.

Sergio Valentini, prendendo spunto dalla presentazione di Katia, illustrerà i sapori più tipici, i prodotti la cui storia produttiva risulta interessante o delle tradizioni enogastronomiche che potrebbero risultare invitanti da conoscere e proporre nella propria azienda.

Il fine? Dare alcune ghiotte informazioni al socio al fine di tradurle in simpatici consigli per il proprio ospite finale – rendendolo più consapevole del territorio Trentino.

È in previsione un secondo ciclo di incontri nel periodo autunnale, che verterà sugli altri territori.