

## TROTA ORO A IDENTITÀ GOLOSE 2017

**Trota Oro** prenderà parte, in qualità di espositore, alla dodicesima edizione di *Identità Golose - The International Chef Congress* che si svolgerà a Milano il **4, 5 e 6 marzo 2017**.

Fondata da Vittorio e Lucia Leonardi, Trota Oro ha avviato la sua attività nel **1988** con la produzione di trote affumicate secondo una ricetta tradizionale che con l'esperienza è stata sviluppata per ottenere un prodotto dalle caratteristiche uniche, specifiche e allo stesso tempo con buone qualità di conservazione.

In seguito l'azienda ha allargato la **gamma dei prodotti lavorati**: Filetto fresco di trota, Trota marinata in aceto aromatico, Filetto fresco di salmerino alpino, Salmerino alpino affumicato, Salmerino alpino marinato, Uova e Bottarga di trota, Tartare di trota, Coregone fresco e affumicato, e il Temolo.

Trota Oro, in tutte le fasi di lavorazione del pesce, mantiene e segue sempre severamente il classico metodo artigianale, **senza mai fare uso di sostanze coloranti e conservanti chimici** e soprattutto partendo sempre **da un prodotto iniziale di alta qualità**.

I prodotti che lavoriamo provengono tutti da **allevamenti ubicati nel Trentino** e pertanto utilizzano acque fredde e pure di montagna provenienti dai **ghiacciai delle Dolomiti**.

Tutte le lavorazioni eseguite sulla materia prima per ottenere i prodotti **Trota Oro**, sono procedimenti che si rifanno **agli** antichi metodi della tradizione, e che utilizzano esclusivamente ingredienti selezionati e quanto più possibile originari dello stesso **territorio di montagna** da cui proviene il pesce lavorato. Il principio è quello di seguire dei **processi di lavorazione** lenti e naturali, il cui risultato sono il **rispetto** e **l'esaltazione delle caratteristiche organolettiche** della materia prima.

In occasione dell'evento, Trota Oro presenterà il "**Lingotto delle Dolomiti**". Partendo da una base di trota affumicata, viene creato un lingotto con la parte superiore del filetto che è affinato con il **brandy di Pojer e Sandri**, invecchiato 10 anni in botti di rovere.

Questo prodotto è perfetto sia per **l'alta cucina** che per portare sulle vostre tavole tutto il gusto dell'**itticoltura di montagna di alta qualità**.